

PIZZA INNE NIŻ WSZYSTKIE...

Uczestnicy Klubu Kulinarnego „Smacznego” zapragnęli przygotować sobie pizzę. Alle, ale...czy to musi być zwyczajna, tradycyjna pizza? Otóż nie!!

Przepis na ciasto:

- 1\3 kostki świeżych drożdży
- łyżeczka cukru
- 2 łyżki oliwy
- 1 i 3\4 szklanki mąki pszennej
- 2\3 szklanki ciepłej wody
- sól

Połączyć drożdże z wodą i cukrem, odstawić na chwilę, następnie połączyć zresztą składników i zostawić do wyrośnięcia.

Składniki na wierzch pizzy

- sos pomidorowy – najlepiej z dodatkiem bazylii lub oregano
- szpinak (może być mrożony)
- szynka wędzona
- serek ricotta
- ser mozzarella
- kilka suszonych pomidorów
- jajka – ilość wedle uznania



Składniki wyłożyć na ciasto i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, pod koniec pieczenia wbijamy na ciasto jajka i jeszcze chwile zapiekamy – do ścięcia się białka.



PIZZA JEST PRZEPYSZNA!!

P.S

Przy okazji zrobiliśmy nasze przepyszne cebularze. Przepisu na nie szukaj w zakładce z poprzedniego roku szkolnego.



SMACZNEGO.