

Pizza z szynką parmeńską

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pizza

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 i 1/2 szkl.
- drożdże - 2 dag
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 1/4 szkl.
- sól -
- oliwa - 5 łyżka(i)
- pęczek bazylii -
- ser żółty - 25 dag + 3 łyżki
- orzeszki pinioli lub arachidowe - 2 łyżka(i)
- szynka parmeńska - 25 dag
- listki rukoli -
- pomidory - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1.



Drożdże rozetrzeć z cukrem, 2 łyżkami letniej wody i łyżką mąki. Odstawić w ciepłe miejsce, gdy na roztworze pojawią się pęcherzyki powietrza, wlać go do mąki

2.



Dodać mleko, połączone z 1/4 szklanki wody, wyrobić ciasto, dodać 2 łyżki oliwy i wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od stolnicy, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce

3.

Gdy ciasto podwoi objętość, rozłożyć je do wysmarowanej tłuszczem formy

4.



Zetrzeć 3 łyżki żółtego sera na parmezan

5.



Bazylię i orzeszki posiekać, razem z 3 łyżkami oliwy i parmezanem zmiksować na pastę

6.

Ciasto posmarować pastą, ułożyć pokrojone w plasterki pomidory, posypać solą i pieprzem

7.



Pomidory umyć i pokroić w plasterki

8.



Pozostały ser zetrzeć na tarce i posypać nim pizzę

9.

Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika na 20 min, aż się zarumieni na złoto. Listki rukoli umyć, osuszyć, ułożyć na wyjętej z piekarnika pizzy razem z pokrojoną w cienkie plasterki szynką parmeńską