Pizza z łososiem

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 pieprz -
- oliwa - 5 łyżka(i)
- pęczek bazylii -
- ser żółty - 12 dag + 3 łyżki
- orzeszki pinioli lub arachidowe - 2 łyżka(i)
- serek homogenizowany - 10 dag
- śmietanka - 1/2 szkl.
- sok z cytryny -
- wędzony łosoś cienko pokrojony -

Etapy przyrządzania:

1.

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

2.

Dolać mleko, połączone z 1/4 szklanki wody, wyrobić ciasto, dodać 2 łyżki oliwy i wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od stolinicy, 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.

Pozostały ser zetrzeć na tarce

7.

Cebulę, obrać i pokroić w plastry

8. Ciasto posmarować pastą, ułożyć ser i cebulę, wstawić na 20 min do piekarnika nagrzanego do 200 C

9. Twarożek wymieszać ze śmietanką na jednolitą masę, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Plasterki łososia ułożyć na pizzy wyjętej z piekarnika, posmarować sosem