TANIEGOTOWANIE.com

Biała pizza ze szparagami i anchois

Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 2 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 250 g
- woda - ok. 160 ml
- drożdże - 7 g
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- oliwa - 1 łyżka
- gorgonzola - 150 g
- ser mozzarella - 150 g
- szparagi - 1/2 pęczka
- anchois - 1 słoiczek
- oliwki - garść
- pomidory - garść
- bazylia
- oliwa

Opis przygotowania:

Wykonanie 1. Przesiej mąkę. Dodaj cukier, sól, drożdże, składniki wymieszaj. 2. Dodaj wodę, całość wymieszaj. Ciasto powinno być elastyczne i łatwo odchodzić od rąk. Jeśli jest zbyt wilgotne delikatnie podsyp mąką. 3. Ciasto uformuj w kulkę, posmaruj oliwą, przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 1 godzina). 3. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części. Każdą z nich podsyp mąką i rozwałkuj. Przełóż do formy. 4. Odłam końcówki szparagów. Potnij je na mniejsze części. Oliwki pokrój w plasterki. Pomidorki pokrój na połówki. 5. Wyłóż po 1/2 porcji sera na każde z ciast. 6. Wyłóż pozostałe składniki. 7. Piekarnik nagrzej w międzyczasie do 220°C. 8. Pizzę piecz na środkowej półce przez 12?15 minut, do lekkiego zarumienienia ciasta. 9. Przed podaniem posyp bazylią i polej oliwą truflową.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!