Mini pizza w 4 smakach (część II)

Czas wykonania: 3 h
Ilość porcji: 16 mini pizzerinek (4 smaki po 4 sztuk)

Składniki:

Ciasto:

- *500 g mąki*
- *25 g drożdży*
- *250 ml letniej wody*
- *2 łyżki oliwy*
- *½ łyżeczki soli*

Sos pomidorowy (do 8 pizzerinek):

- *250 g pomidorów (2 sztuki)*
- *1 cebula*
- *2 ząbki czosnku*
- *2 łyżki przecieru pomidorowego*
- *2 łyżki oliwy*
- *1/2 łyżeczka soli*
- *szczypta pieprzu*
- *1 łyżeczka papryki słodkiej*
- *1 łyżeczka cukru*
- *1/2 łyżki soku z cytryny*

I. Kebab:

- *200 g fileta z indyka lub kurczaka*
- *1 łyżka przyprawy do kebabu*
- *1 łyżka oliwy*
- *2 łyżki kukurydzy*
- *3 małe ogórki konserwowe*
- *garść sałaty pekińskiej*

Sos czosnkowy:

- *3 łyżki jogurtu greckiego*
- *2 ząbki czosnku*
- *szczypta soli*
- *szczypta pieprzu ziołowego*
- *łyżka ziół prowansalskich*

II. Rybna (z tuńczykiem):

- *80 g tuńczyka w sosie własny z puszki*
- *3 łyżki serka wiejskiego*
- *2 łyżki kukurydzy*

III. Cztery sery z brokułami:

- *100 – 120 g mix serów (ser pleśniowy, brie, ser gouda, mozzarella)*
- *70 – 100 g brokułów mrożonych*

IV. Włoska:

- *Pesto bazyliowe (domowej roboty – link do przepisu poniżej)*
- *70 g pomidorów suszonych*
- *10 sztuk czarnych oliwek*
- *50 g sera mozzarella (tartego)*
- *50 g parmezanu*

Dodatkowo:

- *150 g sera żółtego*

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/mini-pizza-w-4-smakach/

Przygotowanie:

Ciasto:
Drożdże rozpuścić w 250 ml letniej wody i odstawić na 10 minut.

Mąkę wymieszać z solą, oliwą i rozpuszczonymi drożdżami. Ciasto wyrabiać powoli przez około 15 minut, a następnie przykryć czystą ścierką i odstawić do wyrośnięcia na 1-2 godziny (w ciepłe miejsce).

Sos pomidorowy:
Na oliwie podsmażyć pokrojoną w mała kostkę cebulę i zmiażdżony czosnek.

Pomidory (bez skórki) pokroić w kostkę - dodać do cebuli i czosnku. Całość dusić do czasu, aż pomidory będą miękkie (około 15 minut).

Następnie dodać resztę składników (przecier, sól, pieprz, paprykę, cukier i sok z cytryny) i smażyć do czasu, aż woda wyparuje, a sos będzie gęsty (sos można zmiksować za pomocą blendera na gładka konsystencję).

Wersja kebab: mięso z kurczaka pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce oliwy. Dodać przyprawę wyrosi i usmażyć. Ogórka pokroić w plasterki, sałatę posiekać.

Zrobić sos: mieszać jogurt z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i doprawić.

Wersja z tuńczykiem: wszystkie składniki dokładnie odsączyć i wymieszać ze sobą.

Wersja z serami i brokułem: ugotować różyczki brokułu, a sery pokroić w małą kostkę.

Wersja włoska: pokroić suszone pomidory i oliwki na mniejsze kawałki.

Sos podzielić na 2 części.

Ciasto podzielić na 16 części i uformować małe spody. Na 8 spodów wyłożyć sos pomidorowe, następnie wyłożyć wszystkie składniki (na ciasto z sosem wyłożyć składniki na pizze rybną i kebab (oprócz sałaty i sosu czosnkowego)).

Piec 15 minut w 220 stopniach.

Po upieczeniu na 4 pizze kebab wyłożyć sos czosnkowy i poszatkowaną kapustę pekińską.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/mini-pizza-w-4-smakach/