Mini pizza w 4 smakach (część III)

Czas wykonania: 2 h 30 min - 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*

Pesto z rukoli:

- *50 g rukoli*
- *20 g orzechów włoskich*
- *4 -6 łyżek oliwy*
- *40 g startego parmezanu*
- *1 ząbek czosnku*
- *szczypta soli*

I. Pizza z boczkiem:

- *150 g boczku*
- *½ cebuli*
- *50 g sera żółtego*

II. Pizza z dynią i cebulą

- *200 g dyni*
- *1 czerwona cebula*
- *½ kulki sera mozzarella*
- *½ łyżeczki cukru lub miodu*

III. Pizza z szynką parmeńską i rukolą:

- *80 g szynki parmeńskiej (4 - 8 plastrów)*
- *30 g rukoli*
- *1 kulka sera mozzarella*

IV. Pizza z camembert i żurawiną:

- *120 g sera camembert*
- *30 g sera mozzarella*
- *30 g sera pleśniowego*
- *50 g sera wędzonego*
- *40 g orzechów włoskich*
- *żurawina w słoiku*

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).

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

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).

Pesto z rukoli:

Na suchej patelni uprażyć orzechy włoskie.

W moździerzu (lub blenderze) utrzeć rukolę z orzechami i czosnkiem, dolewając stopniowo oliwę. Ilość oliwy zależy od rodzaju konsystencji jaką chcecie uzyskać.

Na koniec dodać tarty parmezan i ewentualnie doprawić szczyptą soli.

Wersja z boczkiem:

Boczek pokroić w kostkę, a cebulę posiekać. Smażyć boczek i cebulę na patelni, do czasu aż tłuszcz z boczku się wytopi i całość się ładnie przyrumieni.

Ser żółty zetrzeć na tarce o cienkich oczkach.

Wersja z dynią i cebulą:

Dynię obrać, wydrążyć środek i pokroić na cienkie plastry. Wysmarować oliwą i przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 15 – 20 minut w 200 stopniach.

Cebulę pokroić w krążki i smażyć na patelni z dodatkiem oleju. Po przewróceniu cebuli posypać ją lekko cukrem lub miodem.

Ser mozzarella pokroić w kostkę.

Wersja z szynką parmeńską i rukolą:

Ser mozzarella pokroić w plastry, plastry szynki zwinąć w ruloniki.

Wersja z camembertem i żurawiną:

Ser camembert pokroić na 16 małych trójkącików. Resztę serów pokroić w kostkę. Orzechy posiekać.

Ciasto podzielić na 16 części i uformować małe spody.

Na 8 spodów wyłożyć sos pomidorowe. Następnie na 4 z tych spodów wyłożyć podane składniki na pizzę z boczkiem, a na kolejne 4 wszystkie składniki (oprócz rukoli) podane do pizzy z szynką parmeńską i rukolą.

Kolejne 8 spodów wysmarować pesto z rukoli i ponownie na 4 spody wyłożyć składniki na pizzę z dynią i cebulą, a na ostatnie 4 spody pozostały mix serów oraz orzechy (pomijając żurawinę).

Piec 15 minut w 220 stopniach.

Po upieczeniu na pizzę z szynkę parmeńską wyłożyć rukolę, a pizzę z camembertem udekorować żurawiną.