

Mini pizza w 4 smakach

Czas wykonania: 3 h

Ilość porcji: 16 mini pizzerinek (4 smaki po 4 sztuk)

Składniki:

Ciasto:

- 500g mąki
- 25 g drożdży
- 250 ml letniej wody
- 2 łyżki oliwy
- 1/2 łyżeczki soli

Sos pomidorowy (do 12 pizzerinek):

- 500 g pomidorów (3-4 sztuki)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka soku z cutryny
- 1 łyżka miodu (do wersji słodkiej: hawajskiej)
- 1 łyżeczka ziół (np. oregano, zioła prowansalskie) (do wersji podstawowej: margherita)
- 1/2 świeżej papryczki chilli lub 1/2 łyżeczki papryki ostrej (chilli) w proszku (do wersji ostrej: peperoni)
- 1 łyżka wina wytrawnego (do wersji ostrej: peperoni)

Dodatkowo:

- 370 g sera żółtego

I. Peperoni

- 70 g kielbasy
- 70 g papryki
- 1/2 cebuli



II. Hawajska:

- 60 g szynki
- 2 plastry ananasa
- 2 łyżki kukurydzy

III. Margherita:

- 60 g szynki
- 60 g pieczarek

IV. Wegetariańska:

- 125 g mozzarelli (1 kulka)
- 10 szt. czarnych oliwek

Farsz szmerowy:

- 120 g mrożonego szpinaku
- 150g sera feta
- 1/2 cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka oliwy

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 ciasto 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 zmiądzony czosnek.

Pomidory (bez skórki) pokroić w kostkę - dodać do cebuli i czosnku. Całość dusić do czasu, aż pomidory będą miękkie przez 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 zblenderować na gładką konsystencja).

Sos podzielić na 3 części i do każdej części dodać odpowiednie składniki. Jedną część wymieszać z miodem, drugą z ziołami, a do ostatniej części wleć wino, dodać cieniutko pokrojoną papryczkę chilli i dusić przez 5 minut.

Farsz serowy (do wersji wegetariańskiej):

Na oliwie podsmażyć pokrojoną w mała kostkę cebulę i zmiądzony czosnek. Dodać szpinak (mrożony należy chwilę smażyć, aby się rozmroził), pokrojony ser feta, pieprz i wymieszać tworząc jednolity farsz.

Ciasto podzielić na 16 części i uformować małe spody. Na każde 4 spody, wykładamy 3 sosy pomidorowe i farsz szpinakowy, starty ser żółty oraz odpowiednie dodatki.

Piec 15 minut w 220 stopniach.