



Pizza Capricciosa

 5 porcji

 2 godziny 30 minu

Składniki

- "Ciasto:
- 250 ml wody
- 1 łyżeczka cukru
- 20 g świeżych drożdży
- 400 g mąki, najlepiej do pizzy
- 30 g oliwy z oliwek (plus trochę więcej do natłuszczenia miski)
- 1 łyżeczka soli
- Sos i dodatki:
- 250 g tartej mozzarelli
- 300 g pomidorów z puszki (rozdrobionych)
- 8 serc karczocha, podzielonych na ćwiartki
- 50 g pieczarek
- 50 g czarnych oliwek
- 5-6 filetów anchois w oleju
- szczypta soli
- 40 g oliwy z oliwek"

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 250 ml wody, 1 łyżeczkę cukru i 20 g świeżych drożdży. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Wymieszaj.

3

Dodaj 400 g mąki, 30 g oliwy z oliwek i 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Ugniataj.

5

Umieść ciasto w lekko natłuszczonej dużej misce i uformuj z niego kulę. Przykryj folią plastikową i pozostaw na 2 godziny.

6

Rozwałkuj lub rozłóż za pomocą rąk ciasto na posypanej mąką powierzchni na cienki prostokąt (1 cm grubości) i umieść na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw brzegi nieco grubsze.

7

Ciasto posmaruj pomidorami, a następnie dodaj serca karczocha, grzyby, czarne oliwki, anchois i startą mozzarellę. Posyp solą i skrop oliwą z oliwek.

8

Piecz w piekarniku przez 20-25 minut w temperaturze 220°C. Pokrój pizzę i podawaj. Smacznego!