



Mascarpone, oliwki i pesto pizza



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Zarezerwuj
oliwę z oliwek z pierwszego
tłoczenia Reserve

- 20gr Pokrojone zielone oliwki Gallo
- 250gr mąka z drożdżami
- 125ml chłodna woda
- 125gr ser mascarpone
- 50gr ser feta
- 90gr pokrojone świeże grzyby
- 100gr pomidory koktajlowe
- 100gr sos pesto
- 30gr liście buraków
- 1 łyżka kawy sól gruboziarnista

1

Zacznij od przygotowania ciasta, dodania mąki i soli do dużej miski.

2

Zrób dziurę w środku i stopniowo wlej letnią wodę wraz z połową oliwy z oliwek.

3

Za pomocą widelca wymieszaj go, aż uzyskasz kulę ciasta, która łatwo odrywa się od miski. Jeśli to konieczne, dodaj trochę więcej mąki.

4

Następnie ułóż ciasto w kontuarze posypanym mąką i ugniataj, aż będzie miękkie, elastyczne i nie przylega do dłoni.

5

Obróć do okrągłego kształtu i zacznij wypełniać pizzę, najpierw rozprowadzając ser mascarpone.

6

Rozprowadź oliwki, pomidory pokrojone na połówki, pokrojone grzyby i małe kawałki sera feta.

7

Piec w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 200 ° C.

8

Przed podaniem rozsmaruj pesto i liście buraków, a na pizzę skończyć mżeniem pozostałej oliwy z oliwek.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide