Pizza so syrovo-smotanovým základom, špenátom a slaninkou

Potrebujeme

- - #Suroviny na pizza cesto:
- - 7 g sušeného droždia
- - 1 ČL soli
- - ½ ČL cukru
- - 200 ml teplej vody
- - 290 g hladkej múky
- - #Syrovo-smotanový základ:
- - 50 g Karička črievko klasik
- - 70 g kyslej smotany
- - 1 PL smotany na šľahanie
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ
- - muškátový oriešok
- - #Ďalej potrebujeme:
- - 100 g čerstvých špenátových listov
- - 1 PL smotany na šľahanie
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 6 plátkov slaniny
- - 6 ks mini mozzarelly
- - 1 vajce
- - #Na potretie upečeného cesta:
- - 1 ČL olivového oleja
- - 1 strúčik cesnaku

Postup

1. Smotanový základ pripravíme zmiešaním kyslej smotany, smotany na šľahanie, Karičky črievka klasik, prelisovaného cesnaku a dochutíme muškátovým orieškom.
2. V menšej miske zmiešame sušené droždie, cukor a vodu.
3. Zakryjeme a necháme vykysnúť 10 minút, pokiaľ kvások nezačne peniť.
4. Do misy preosejeme múku, osolíme, vyhĺbime jamku, nalejeme kvások a vymiešame vláčne cesto.
5. Povrch pomúčime, vyklopíme cesto a rozvaľkáme na kruh.
6. Cesto vložíme do okrúhlej formy na pizzu s priemerom 28 cm, okraje cesta zdvihneme, aby nevytiekol smotanovo-syrový základ.
7. Cesto potrieme smotanovo-syrovým základom, poukladáme plátky slaniny, mini mozzarellu a restovaný špenát.
8. Pripravíme restovaný špenát: panvicu zohrejeme, pridáme špenátové listy, prelisovaný cesnak, smotanu a špenát približne minútu restujeme.
9. Pečieme v rozohriatej rúre na 210 °C 13 minút, do stredu pizze vyklopíme vajce a pečieme ďalších 7-8 minút.
10. Po upečení pizze okraje potrieme olivovým olejom zmiešaným so strúčikom prelisovaného cesnaku.

ZERO WASTE: Zvýšil vám čerstvý špenát? Pripravte si z neho omeletu.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: