



PIZZA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, SZPARAGAMI I KAPARAMI

czas przygotowania
60 MIN.

liczba porcji
6

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco

mąka – 1 kg

drożdże – 25 g

letnia woda – 500-600 ml

cukier – 1 łyżeczka

gęsta passata z pomidorów – 150 g

mozzarella – 250 g

zielone szparagi – kilka sztuk

kapary – kilka sztuk



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zanim zaczniemy rozpuszczać się w zachwycie – rozpuszczamy drożdże i cukier w szklance wody. Warto, żeby była co najmniej w letniej temperaturze, bo wtedy proces dokona się szybciej.
2. Na blat wysypujemy mąkę, oliwę i sól, polewamy to rozpuszczonymi składnikami i zaczynamy zagniać – ręcznie lub mikserem. W trakcie tej czynności dolewamy pozostałą część wody i dbamy o to, aby ciasto, które zaczyna tworzyć się nam w dłoniach (lub mikserze) nabrało gładkiej konsystencji. Przy okazji powinno też być zwarte i elastyczne i dopiero kiedy takie się stanie – formujemy z niego kulę.
3. To jeszcze nie pizza, a już na pewno nie pizza z łosiem ale piłka z ciasta sprawia że jesteśmy naprawdę blisko. Ten okrągły, ponoć perfekcyjny kształt przykrywamy i odstawiamy na pewien czas – tak aby wyrosło i podwoiło swoją objętość.
4. W tym czasie zajmujemy się przecierem pomidorowym. Doprawiamy go do smaku – solą i 4 łyżkami oliwy (chyba, że uznacie że macie diametralnie inny smak, choć my proponujemy trzymać się naszego przepisu). W końcu chcemy, żeby powstała dobra pizza z łosiem!
5. Wracamy do wyrośniętego ciasta. Jeżeli zamiast jednej dużej pizzy zdecydujecie się na oddzielne, małe krążki to powinniście odciąć po około 100 gramowe kawałki, podsypać je mąką i wałkować, aż ciasto będzie cienkie. Wtedy układacie je w formie – uprzednio rzecz jasna naoliwionej. Pizza zaczyna wyglądać!
6. To ten moment, w którym pojawia się esencja pizzy – czyli składniki! Na początek posmarujcie okrągłe kawałki ciasta przecierem, potem rozłóżcie na nim mozzarellę i... najważniejszy moment czyli: pojawienie się łosia! W końcu robimy pizzę z łosiem **MOWI!**
7. Układacie fragmenty naszej ryby na cieście, obok niej lub wręcz na niej lądują pozostałe składniki. Szparagi i kapary.
8. Ostatni element: pieczenie! Kwadrans w temperaturze 250°C powinien wystarczyć – ale czujnie rzucajcie okiem, żeby nie spalić ciasta. Pizza z łosiem gotowa!



**ZAPRASZASZ
GOŚCI, CZY ZJESZ
SAM? DOBRZE TO
PRZEMYŚL!**