



PIZZA HOTZ



SKŁADNIKI NA PIZZĘ:

- × 280 g mąki pszennej do pizzy
- × 150 ml ciepłej wody
- × 25 g świeżych drożdży
- × 1 płaska łyżeczka cukru
- × 1 płaska łyżeczka soli
- × 1 łyżka oliwy
- × 3 łyżki Pesto z Bazylia HOTZ

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 100 g chorizo
- × 250 g mini mozzarella
- × 2 brzoskwinie (sok z cytryny)
- × 10 suszonych pomidorów w oleju
- × 3-4 łyżki płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 6 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 garstka listków świeżego oregano, tymianku i rozmarynu
- × 2 ząbki czosnku
- × 2 łyżki octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Drożdże rozkruszamy, mieszamy z wodą, cukrem i 1 łyżeczką mąki. Przykrywamy i odstawiamy na około 15 minut, aż rozczyń spieni się. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól i stopniowo wlewamy rozczyń z drożdży oraz oliwę. Całość mieszamy łyżką, a następnie przez około 15 minut wyrabiamy ciasto ręką lub mikserem, aż stanie się elastyczne. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 2 godziny do wyrośnięcia.
2. Wyrośnięte ciasto zagatujemy, po czym podsypujemy mąką, rozwałkujemy, dzielimy na placki pożądanej wielkości (u mnie 4 prostokąty) i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie pokrywamy pesto, posypujemy rozmarynem i odstawiamy na około 15 minut w ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu pieczemy przez około 12 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (grzanie góra-dół), aż boki ciasta ładnie się zarumienią.
3. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
4. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
5. Kuleczki sera odcedzamy i wysuszamy przy pomocy ręcznika papierowego.
6. Chorizo kroimy na cienkie plasterki.
7. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
8. Brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki i skrapiamy sokiem z cytryny.
9. Na przestudzone spody układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy przygotowanym dressingiem.

