



WŁOSKI STRAJK



SKŁADNIKI NA CIASTO:

- × 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 z oliwek

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 8 suszonych pomidorów
- × 1-2 łyżki wody
- × 1 łyżka orzeszków pinii
- × 5-6 łyżek oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 garść listków bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 łyżki rozmarynu suszonego
- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 80 g włoskiej szynki dojrzewającej
- × 125 g mini mozzarelli
- × 250 g pomidorków koktajlowych
- × 2/3 szklanki czarnych oliwek
- × 3 łyżki orzeszków pinii
- × 5-6 łyżek ziołowej oliwy z oliwek
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Orzeszki piniowe prażymy na suchej patelni.
2. Przygotowujemy pesto. Suszone pomidory skrapiamy wodą i pozostawiamy na około 15 minut aż zmiękną. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
3. 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.
4. Wyrośnięte ciasto zagniatamy, po czym podsypujemy mąką, rozwałkowujemy, dzielimy na placki pożądanej wielkości 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 12-15 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (grzanie góra-dół), aż boki ciasta ładnie się zarumienią).
5. Mozzarellę odcedzamy i wysuszamy przy pomocy ręcznika papierowego.
6. Szynkę rwiemy/dzielimy na mniejsze kawałki.
7. Pomidorki kroimy na połówki lub ćwiartki.
8. Na przestudzone spody wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy oliwą oraz solimy i pieprzymy do smaku.

