

Pizzerinki z pieczarkami, szynką i serem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut + 30 minut wyrastania ciasta

Liczba porcji: 6

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego zamontować nóż. Wlać 110 g mleka, wsypać pół łyżeczki cukru, 20 g mąki pszennej i dodać 1 łyżeczkę suchych drożdży. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać roztwór drożdżowy. Temperatura 40°C, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 1.
2. Tak przygotowany roztwór pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrosł.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 160 g mąki pszennej, pół łyżeczki soli i 25 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto drożdżowe. Czas 30 sekund, prędkość 4.
4. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 2.
5. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia na około 30 minut.
6. Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę, lekko zagnieść. Podzielić je na 6 równych części. Przy pomocy dłoni uformować z każdego kawałka 6 cienkich okrągłych placków.
7. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Odważyć 75 g koncentratu pomidorowego, 70 g ketchupu, szczyptę soli i pół łyżeczki bazylii suszonej. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Podgrzać sos. Temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
8. Na każdym drożdżowym placku rozsmarować sos. Na to położyć 100 g szynki

pokrojonej na małe kawałki, 100 g pieczarek pokrojonych w plasterki. Na wierzch posypać tartym żółtym serem.

9. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec pizzerinki około 20-25 minut.