

Pizzerinki z ciasta francuskiego

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 8 pizzerinek

Czas gotowania: 15 minut

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 60 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko drobno posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Wlać 40 g oleju, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, wlać 200 g pomidorów z puszki, wsypać po szczypcie bazylii, oregano, soli, słodkiej mielonej papryki, ostrej mielonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, sos przelać do miseczki, ostudzić.
5. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na nim tarczę do ścierania. Zetrzeć 150 g żółtego sera. Czas 30 sekund, prędkość 4.
6. Gotowy arkusz ciasta francuskiego rozwinąć, nożem przekroić go na 8 równych prostokątów. Każdy kawałek ciasta posmarować na wierzchu sosem pomidorowym, posypać startym żółtym serem.

-
7. Piekarnik nagrzać do 200°C, piec pizzerinki około 20 minut.
 8. W międzyczasie z plasterków sera wycinać foremką kształt duszka. Na upieczone pizzerinki położyć po 2 duszki na każdym kawałku. Ponownie wstawić pizzerinki do piekarnika na około 2 minuty, aby serowe duszki lekko się roztopiły.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia – blacha z piekarnika jest gorąca!!!