Mini pizza na cieście półfrancuskim

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 5 min + 60 min schlodzenie ciasta
Liczba porcji: 20
Czas pieczenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: pomidory umyć, pokroić w plasterki. Oliwki pokroić.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć biały ser i masło pokrojone na mniejsze kawałki, mąkę, jajko, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ciasto – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć ciasto do miski, przykryć pokrywką lub folią spożywczą, schłodzić w lodówce przynajmniej 1 godzinę.

Krok 4 - Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować ciasto na grubość ok 0,5cm. Szklanką wycinać kółka, ułożyć je na blasze. Pozostałe skrawki ciasta zagnieść, ponownie rozwałkować i wyciąć kółka.

Krok 5 - Placki smarować ketchupem, układać na nich salami, plasterki pomidorów, posypać tartym serem i pokrojonymi oliwkami. Mini pizze wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180˚C z termoobiegiem, piec przez około 20 minut. Wyjąć z piekarnika, chwilę przestudzić, zdjąć z blachy. Podawać gorące.

Wskazówki :

Ciasto półfrancuskie można przygotować kilka godzin wcześniej (nawet dzień

wcześniej) i surowe przechowywać w lodówce.