




Mirabelkowa pizza

przepisy.pl



 65 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 250 gramów
- kakao - 1 łyżeczka
- świeże drożdże - 15 gramów
- cukier - 80 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 100 mililitrów
- masa marcepanowa - 80 gramów
- grubo cukier - 2 łyżki
- mirabelki - 400 gramów

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuść w mleku i wymieszaj z łyżeczką cukru i 2 łyżkami mąki. Odstaw do wyrośnięcia.
2. 30 g Kasi rozpuść. W misce wymieszaj pozostałą mąkę, kakao, cukier, jajko i wyrośnięte drożdże. Na koniec dodaj przestudzoną Kasię.
3. Ciasto wymieszaj, przełóż na stół i zagnieć.
4. Przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie mirabelki umyj, osusz i usuń z nich pestki.
5. Wyrośnięte ciasto przełóż na płaską blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i rozwałkuj na placek o wymiarach 25 x 35 cm.
6. Marcepan zetrzyj na tarce o dużych oczkach i utrzyj z pozostałą Kasią. Masę marcepanową wyłóż łyżeczką na ciasto.
7. Na wierzchu ułóż mirabelki. Całość posyp grubym cukrem i wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na około 25 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl