




przepisy.pl

Wege pizza z dynią



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

ciasto na pizzę:

- mąka typu 650 - 550 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- suszone drożdże instant - 7 gramów
- woda - 320 mililitrów
- oliwa - 50 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka

pesto z rukoli:

- pestki słonecznika - 0.25 szklanek
- świeża rukola - 50 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 150 mililitrów
- ser pecorino - 50 gramów
- ser parmezan - 50 gramów

karmelizowana cebula:

- cebulki szalotki - 10 sztuk
- cukier - 2 łyżki
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- czerwone wino - 200 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 4 ziarna
- laska cynamonu - 1 sztuka

przybranie:

- dynia - 100 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's z miodem** - 50 mililitrów
- chili - 2 szczypty
- suszone pomidory - 100 gramów
- ser kozi - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce połącz wszystkie składniki na ciasto do pizzy, woda powinna być letnia, dokładnie wymieszaj, pogniataj aby stało się jednolite. Ciasto przykryj ściereczką, odstaw na bok w ciepłe miejsce do momentu aż drożdże zaczną pracować, a ciasto podwoi swoją objętość.
2. Dynię i cebulę obierz, dynię pokój w cienkie plastry, cebulę przekrój na cztery części, a cukinię pokrój w półplasterki.
3. Dynię i cukinię wymieszaj z ketchupem, dopraw chili i odstaw na bok.
4. Skarmelizuj cukier na dnie małego garnka, wrzuc do niego kawałek laski cynamonu, goździki, chwilę niech się prażą, dodaj cebulę, smaż w karmelu przez kilka sekund, po czym całość zalej winem i octem. Gotuj aż woda z garnka zupełnie odparuje, a cukier na nowo zacznie się karmelizować. Przełóż wtedy cebulę na pergamin pozbywając się nadmiaru sosu.

5. Na suchej patelni upraż pestki słonecznika, wystudź je, a następnie przełóż do kielicha miksera, dodaj umytą - ale suchą rukolę, oliwę, ser parmezan i pecorino oraz czosnek. Wszystko razem dokładnie zmiksuj, tak aby powstał gęsty sos.
6. Wyrośnięte ciasto pizzy zagnieć kilkoma ruchami ręki, a następnie przełóż na deskę i uformuj dowolny owalny kształt. Pizza nie powinna być gruba. Wierzch pizzy posmaruj pesto z rukoli na wierzch ułóż kawałki dyni i cukinii, suszone pomidory oraz karmelizowane cebulki, dodaj kozi ser trąc na cienkie plastry i układając nieregularnie. Placek wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 20 minut. Gotową pizzę pokrój na kawałki, podawaj z ketchupem Hellmann's z Miodem.

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