

Pizza z owocami i mascarpone



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **2206**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- na 2 pizze
-
- ciasto:
 - 250g mąki pszennej poznańskiej
 - 150ml ciepłej wody
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - 2 łyżki cukru
 - 1 łyżeczki suchych drożdży
 - szczypta soli
-
- ponadto:
 - odrobina mąki do oprószenia stolnicy
 - odrobina oliwy do wysmarowania blachy
-
- wierzch:
 - 500g sera mascarpone
 - 4-6 łyżek cukru pudru
 - kilka kropli aromatu waniliowego
 - ulubione owoce sezonowe (u mnie: maliny, borówki, morele, nektarynki, brzoskwinie oraz gruszka)

Sposób przygotowania:

1 ZAGNIATAMY CIASTO

Do dużej miski wsypujemy mąkę, cukier, sól oraz suche drożdże i starannie mieszamy. Dodajemy ciepłą wodę oraz oliwę i łączymy składniki łyżką do wstępnego połączenia w jedną, zwartą bryłę. Gdy tak się stanie, przenosimy ciasto na blat lub stolnicę i zaczynamy je zagniatąć. Jeśli będzie zbyt kleiste, podsypujemy blat mąką i niespiesznie umęczamy ciasto przez kilka minut, aż stanie się miękkie, elastyczne i zacznie odchodzić od dłoni. Następnie formujemy z niego kulę i z powrotem umieszczamy w misce posypanej odrobiną mąki. Tak przygotowane ciasto otulamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłe i spokoju na całą godzinę.

2 KSZTAŁTUJEMY PLACKI

Po tym czasie zsuwamy ściereczkę i dokonujemy oględzin naszego ciasta. Powinno być mała wyrośnięte (inaczej zamiast cieniutkiego pizzowego placka, otrzymamy drożdżową bułę), lecz

delikatnie napuszone, miękkie i pachnące. Wyjmujemy je z miski, zagniatamy przez chwilę w dłoniach, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza, a następnie dzielimy na dwie, równe części. Teraz obficie podsypujemy blat mąką, rozkładamy na nim wstępnie uformowaną w dysk pierwszą połówkę ciasta i ją także podsypujemy (już mniej obficie) mąką. Zaczynamy ciasto na cieniutki, okrągły placek. Od czasu do czasu możemy rozciągnąć je na blacie za pomocą dłoni, aby uzyskać pożądany kształt. (Ja za każdym razem rwę ciasto, robiąc spektakularną dziurę w środku. Nie przejmuję się tym za bardzo i swoją okazałą dziurę zwyczajnie lepię, łatam i uciskam, gdyż po upieczeniu i rozsmarowaniu sera, i tak nie będzie to miało znaczenia).

Rozwałkowany cieniutko placek umieszczamy na blasze piekarnikowej wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej lekko oliwą. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut. W tym czasie w ten sam sposób przygotowujemy drugi placek z pozostałego ciasta.

3 PICHCIMY PLACKI

Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Pierwszy placek wsuwamy do nagrzanego piekarnika na 10-12 minut. Po tym czasie powinien być dobrze wypieczony, kruchy i miejscami zbrązowiony. Dopiero po wyciągnięciu pierwszego placka z pieca, możemy upichcić następny. Gotowe pizze odstawiamy do ostygnięcia na około pół godziny.



4 PRZYGOTOWUJEMY SEROWO-OWOCOWY WIERZCH

Ser mascarpone umieszczamy w misce, dodajemy do niego cukier puder oraz aromat waniliowy i mieszamy starannie do połączenia wszystkich składników. Następnie rozsmarowujemy pachnącą masę na wystudzonych plackach.



- 5 Owoce oczyszczamy, pozbywamy pestek i kroimy na cząstki. Wykładamy je na wierzch podle własnej fantazji i, jeśli mamy na to ochotę, dekorujemy dodatkowo listkami mięty, czekoladą, bądź oprószamy cukrem pudrem.



- 6 Tak przygotowaną pizzę pałaszujemy w towarzystwie owocowego koktajlu, szklanki mleka lub owocowej herbaty.



Twoje notatki do przepisu: