

Pizza simpla alsaciana

Pizza simpla alsaciana



Ingrediente :

220 g faina, 2 linguri ulei de masline, 1 galbenus, sare, 100 ml apa, 1 ceapa rosie, 1 zucchini mic, 100 g smintina, 50 g gorgonzola, 50 g mozzarella, parmezan ras

Preparare :

Se amesteca faina cu uleiul, galbenusul, sarea si apa si se framinta cam 2-3 minute un aluat flexibil. Se lasa sa se odihneasca 5 minute. Intre timp se taie rondele ceapa curatata, se taie felii zucchini. Se intinde un aluat foarte subtire. Fie faceti o tava de aluat, fie 3 pizza rotunde. Se tapeteaza tava cu hirtie de copt. Se intinde cu grija aluatul pe tava (eu il rulez pe sucitor si asa il transport). Se unge aluatul cu smintina, se presara ceapa, zucchini, gorgonzola. Eu fac separat inca o pizza cu smintina, gorgonzola, mozzarella taiata felii si parmezan ras. Aceasta e varianta "trei brinze". Se sareaza, pipereaza. Se coace la cuptorul incins la 220 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, 10-15 minute. Se serveste

imediat.