

Pizza z golonką na ostro



Składniki

ciasto:

250 g - mąki pszennej

1/2 łyżeczka - cukru

1 łyżeczka - soli

150 g - ciepłej wody

20 g - świeżych drożdży

1 łyżka - mielonego

czarnego pieprzu

pozostałe składniki:

50 g - startego sera

żółtego

300 g - 1 słoiczek golonki

peklowanej

1 łyżka - kapary

1 łyżka - sosu chili

świeżo mielona suszona

papryczka chili do smaku

listki świeżej bazylii

Opis wykonania

Polecam Wam golonkę peklowaną na cieście pieprzowym podaną, czyli pizzę „golonkową” smaczną, wyjątkową. Włoska pizza ma wiele zalet, ale ta przyrządzona "po polsku" jest naprawdę wyjątkowa!

W dużej misce rozpuszczamy w wodzie drożdże z dodatkiem cukru, dodajemy połowę mąki, mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 min. W ciepłe miejsce do wyrośnięcia (w temp. pokojowej). Do wyrośniętego zaczynu dodajemy, sól, pieprz, pozostałą część mąki i wyrabiamy jednolite, gładkie ciasto. W razie potrzeby dodajemy mąki. Ciasto rozwałkowujemy na okrąg o średnicy ok. 30 cm i przekładamy na podsypaną mąką blachę do pieczenia. Piekarnik nastawiamy na 220°C. Golonkę oczyszczamy z nadmiaru tłuszczu, galarety i dzielimy na kawałeczki. Ciasto smarujemy sosem chili za pomocą pędzla, bardzo cienką warstwę, żeby nie przesadzić z ostrością. Na całe ciasto nakładamy ser, dodajemy golonkę i kapary. Doprawiamy mieloną papryczką. Pizze wkładamy do gorącego piekarnika i pieczemy ok. 15 min. Podajemy z świeżą bazylią. Smacznego ☐