

Pizza z jajkiem, szpinakiem i łososiem



Składniki

350 g - mąka pszenna
150 g - mąka żytnia
pełnoziarnista
500 g - szpinak świeży
4 szt. - jajka
200 g - łosoś wędzony
1 szt. - duża cebula
ząbki czosnku
250 g - ser mozzarella
1 łyżka - oliwa z oliwek
1 łyżeczka - sól
7 g - drożdże suszone
instant
300 ml - ciepła woda
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Pyszna, chrupiąca, wiosenna pizza z jajkiem, szpinakiem i łososiem z dodatkiem mąki żytniej pełnoziarnistej

Drożdże i cukier wymieszaj z ciepłą wodą (nie gorącą!). Odstaw na 5 minut. Do obie mąki wymieszaj, dodaj łyżeczkę soli, wodę z drożdżami, 1 łyżkę oliwy. Wyrób gładkie i sprężyste ciasto - ręcznie lub przy pomocy miksera. Z ciasta zrób kulę, przełóż do miski wysmarowanej oliwą, przykryj folią i odstaw w ciepłe miejsce na około 60 minut, aby ciasto urosło. Na patelni zeszklij posiekaną cebulę z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodaj umyty szpinak (zostawi kilka liści do dekoracji), dopraw solą i pieprzem. Smaż na małym ogniu, aż szpinak zwiędnie i odparuje z niego woda. Przełóż na sito, aby odsączyć z niego resztę wody. Mozzarellę i łososa porwij na mniejsze kawałki. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie lub cztery części (w zależności jak duże pizze chcesz mieć). Na blacie posypanym odrobiną mąki rozwałkuj na cienkie spody. Przełóż je na blachę wysmarowaną oliwą. Na przygotowanych blatach rozłóż mozzarellę, następnie odsączony szpinak oraz łososa. Na wierzch wbij delikatnie jajko. Piecz w piekarniku nagrzanym do 210 stopni przez 10-12 minut, aż jajko się zetnie. Udekoruj liśćmi szpinaku.