

Pizza bundevizza

Nije light ? nije baš ni klasična pizza, ali je neodoljiva. ? Nas, uz manje varijacije, oduševljava iz jeseni u jesen.



Sastojci:

Tijesto (za veliku pizzu):

- 1 čaša pirea od muškatne tikve*
- 2,5 čaše punozrnatog pšeničnog brašna
- 4-7 g suhog kvasca
- 0,5 dl maslinovog ulja
- soli prema potrebi
- malo kurkume

Nadjev:

- 250 g mozzarelle**
- 1 patlidžan***
- malo maslinovog ulja
- soli prema potrebi
- papar
- timijan
- 2-3 režnja češnjaka
- 2-3 žlice mljevenih ili sjeckanih oraha
- nekoliko maslina
- peršinov list

Priprema:

1.

Očistite tikvu od sjemenki (ne trebate ju guliti), narežite na komade i stavite peći u pećnicu cca 30 min na 200°C. Iz malo prohladenih komada izvadite meso i ispasirajte ga u pire (štapnim mikserom, vilicom...).

2.

Izmiješajte brašno s kvascem i začinima, dodajte ulje i pripremljeni pire te umijesite srednje meko tijesto (meni nije trebalo vode, ali ako vam se učini pretvrđim, dodajte žlicu-2). Ostavite u pvc folijom poklopljenoj posudi da udvostruči obujam. Ovisno o tome koliko vam se žuri, stavite manje ili više kvasca - ja sam imala vremena pa sam stavila pola vrećice.

3.

Tijesto premijesite i razvucite u nauljen pleh. Ostavite da se još malo digne. Za to vrijeme ogulite patlidžan, narežite ga na trakice, posolite i ostavite 15ak min. Mozzarellu, očišćen češnjak i peršinov list nasjeckajte.

4.

Na malo maslinovog ulja propržite ocijeđene trakice patližana (do 5 min, da omekša). Ako vam bude presuh, dodajte žlicu-2 vode i pričajte dok ne ispari. Maknite s vatre, posolite, popaprite te umiješajte češnjak i timijan.

5.

Rub tijesta malo premažite uljem. Po tijestu pospite pola mozzarelle, rasporedite patlidžane i masline te stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Pecite 15ak min na 190-200°C (ventilatorsko pečenje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

6.

Pizzu izvadite, pospite preostalom mozzarellom i orasima te vratite u pećnicu da se mozzarella rastopi (do 5 min).

Napomene: Poslužite posuto sjeckanim peršinovim listom. * Čaša je 2, 5 dl. U sezoni tikve priprelim pire, odmjerim ga i zamrzem.

** Prvi put sam imala samo 125 g mozzarelle pa sam za donji sloj naribala malo gaude. *** Provjereno fina je i kombinacija s vrganjima koje propržite/propirjajte te začinite po želji (ja umjesto timijana stavim mažuran). U galeriji ćete naći i zadnju (najdražu) varijantu: manji patlidžan (pripremljen kako je navedeno u receptu) + rog paprika. Recept je napisan 29.09.2009.