Pizza z małżami

Interesujący popis na zdecydowanie nieklasyczną pizzę. Nasza propozycja to pizza z małżami z parmezanem i dodatkiem bekonu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 min (+ wyrastanie)

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

7 g suszonych drożdży
1 szklanka ciepłej wody
1 łyżeczka cukru
310 g mąki
1 łyżeczka soli
2 łyżki oleju
370 g małży z puszki, odsączonych i posiekanych
4 plasterki bekonu lub chudego boczku, usmażone i pokruszone
3 ząbki czosnku, posiekane
2 łyżki parmezanu, tartego
1 łyżeczka suszonego oregano
110 g chudego sera mozzarella, tartego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie w dużej misce. Dodać cukier, odstawić na 5 minut. Dodać mąkę, sól i olej. Wyrabiać ciasto, aż będzie gładkie. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15–20 minut, aż wyrośnie i dwukrotnie powiększy objętość.

2) Wylepić ciastem nasmarowaną blachę do pizzy. Spłaszczyć ciasto na brzegach. Nakłuć je widelcem w kilku miejscach.

3) Piec 6–8 minut w temperaturze 220°C. Nałożyć na wierzch małże, bekon, czosnek, parmezan. Posypać oregano i startym serem mozzarella. Piec 13–15 minut, aż ciasto się przyrumieni, a ser roztopi. Pokroić.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 252 kcal, 9 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 18 mg cholesterolu, 519 mg sodu, 32 g węglowodanów, 1 g błonnika, 10 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock