

Wieniec pizzowy

data aktualizacji: 2021.01.04 autor: Redakcja



Składniki na ciasto drożdżowe:

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml ciepłej wody
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g suchych
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka oliwy

Składniki sos:

- 1 puszka pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- po łyżeczce suszonego oregano i suszonej bazylii
- pół cebuli
- pół łyżeczki chili

- 1 łyżka oliwy z oliwek

Do pizzy:

- ser gouda lub mozzarella
- szynka
- 1 łyżka suszonego oregano do posypania
- 1 jajko

Przygotowanie:

1. Do misy miksera dodaj 50 ml wody (najlepiej lekko ciepłą ale nie gorącą), 1 łyżkę mąki, cukier i drożdże. Wszystko dokładnie wymieszaj i pozostaw na 5-10 minut aby drożdże zaczęły pracować.
2. Dodaj do misy mąkę, wszystkie składniki (oprócz soli) oraz zaczyn, zacznij mieszać za pomocą końcówki typu hak. Jak składniki będą już prawie połączone dodaj jeszcze sól i kontynuuj wyrabianie przez kolejne 5 minut na szybszych obrotach.
3. W tym czasie przygotuj sos. Drobnio posiekaj czosnek i cebulę, następnie podsmaż je na oliwie. Kiedy są już zeszkłone dodaj 1 puszkę pomidorów oraz pozostałe zioła. Gotuj dość często mieszając przez 20-30 minut a na koniec zblenduj na jednolity sos.
4. Przygotuj też pozostałe dodatki do pizzy, szynkę i ser.
5. Błat lub stolnicę wysyp mąką. Ciasto przełóż na blat.
6. Ciasto najpierw delikatnie wałkuj na blacie a później za pomocą wałka stwórz z ciasta prostokąt o bokach 60 na 20 cm.
7. Na ciasto nałóż sos jak na pizzę, zostawiając obrzeże około 1,5 cm z każdej strony. Sos posyp suszonym oregano i połóż pozostałe dodatki – ser i szynkę.
8. Ciasto roluj wzdłuż dłuższej krawędzi tak, aby stworzyć długi 60 cm rulon. Końcówkę wolnego ciasta najlepiej nasmaruj odrobiną wody aby łatwiej się skleić.
9. Przygotuj blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto złóż na końcach tworząc okrąg i przenieś je delikatnie na blachę.
10. Ciasto nakrajać bardzo ostrym nożem, ale zostaw niedokrojony około 1 cm na środku, aby wianek się trzymał. Nakrajać co 3-4 cm.
11. Teraz każdy nakrojony kawałek przekręć o 90 stopni w prawo, tak aby było widoczne na górze nadzienie ze środka. Zrób tak z całym wiankiem. (Drugi sposób to rozwałkowanie ciasta na okrąg, pokroić na trójkąty jak pizzę, układać wkoło tortownicy w słońce, wysmarować sosem, dodać składniki i zawijać w wianek).
12. Pozostaw wianek w ciepłym miejscu na 30-40 minut do wyrośnięcia.
13. Na koniec wieniec nasmaruj roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzla kuchennego, można posypać czarnuszką.
14. W tym czasie rozgrzej piekarnik do temperatury 220 st C (góra-dół). Blachę z wieńcem wstaw do piekarnika i piecz przez 20 minut.
15. Wyjmij wieniec. Możesz podawać od razu lub jak wieniec przestygnie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37745-wieniec-pizzowy>