



PIZZA Z SZYNKĄ I NEKTARYNKAMI (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 20 min. ⌚ 2 godz. 10 min. 🍴 Łatwy ➡ 16 kawałków 🍴 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 795.2 kJ, Wartość kaloryczna 189.9 kcal, Białko 9.5 g, Węglowodany 23.8 g, Tłuszcz 6.9 g, Tłuszcze nasycone 2.6 g, Błonnik 1.8 g, Sód 379.6 mg

SKŁADNIKI

Ciasto na pizzę

220 g wody
20 g drożdży świeżych,
pokruszonych
200 g mąki pszennej
pełnoziarnistej
200 g mąki pszennej
20 g oliwy z oliwek, plus
dodatkowa ilość do
natłuszczenia miski

5 g soli

Dodatki

6 łyżek czerwonego pesto
20 plastrów sera mozzarella
(250 g)
10 plastrów szynki
długodojrzewającej, np.
prosciutto, serrano
2 nektarynki, dojrzałe,
pokrojone w ósemki
4 gałązki tymianku, świeżego,
tylko liście lub 4 łyżeczki
tymianku, suszonego
rukola, do dekoracji
sos balsamiczny, do polania

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

miska, ściereczka kuchenna,
wyparzony słoik, 2 blachy do
pieczenia, wałek do ciasta

Przygotowanie

Ciasto na pizzę

1. Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać drożdże, mąkę pszenną pełnoziarnistą, mąkę pszenną, oliwę i sól, wyrobić **Ciasto** 🌀/3 min (TM5: 3 min/🌀, TM31: 3 min/🌀). Przełożyć do miski natłuszczonej oliwą, przykryć czystą ściereczką kuchenną i odstawić na ok. 1 godz. Umyć naczynie miksujące.

Dodatki

2. Rozgrzać piekarnik do temp. 220°C. 2 blachy do pieczenia natłuścić oliwą, odstawić.
3. Ciasto przełożyć na oprószony mąką blat, podzielić na dwie części, każdą część rozwałkować na kształt koła (Ø ok. 30 cm) i przełożyć na przygotowane wcześniej blachy.
4. Na każdej pizzy rozsmarować 3 łyżki pesto, ułożyć 10 plastrów mozzarelli, 5 plastrów szynki, 8 kawałków nektarynki i 2 gałązki tymianku.
5. Piec 14-16 min (220°C), jedną blachę po drugiej.
6. Pizzę z szynką i nektarynkami podawać udekorowaną rukolą i polaną sosem balsamicznym.

WSKAZÓWKA

- Przepis "Czerwone pesto" znajduje się na platformie Cookidoo®.
- Sos balsamiczny można wykonać samodzielnie w urządzeniu Thermomix®. W tym celu należy:

Do naczynia miksującego wlać ocet, dodać cukier, zamiast miarki na pokrywę naczynia miksującego nałożyć koszyczek, odparowywać **22 min/Varoma/obr. 2**. Przeleć do wyparzonego słoika, odstawić.