



# Mascarpone, oliwki i pesto pizza




  
Categoria  
Vegetariano

  
Tempo de preparação  
Rápido


  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Ekonomiczny

  
Com quem?  
Z rodziną

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia Reserve

- 20gr Pokrojone zielone oliwki Gallo
- 250gr mąka z drożdżami
- 125ml chłodna woda
- 125gr ser mascarpone
- 50gr ser feta
- 90gr pokrojone świeże grzyby
- 100gr pomidory koktajlowe
- 100gr sos pesto
- 30gr liście buraków
- 1 łyżka kawy sól gruboziarnista

1

Zacznij od przygotowania ciasta, dodania mąki i soli do dużej miski.

2

Zrób dziurę w środku i stopniowo wlej letnią wodę wraz z połową oliwy z oliwek.

3

Za pomocą widelca wymieszaj go, aż uzyskasz kulę ciasta, która łatwo odrywa się od miski. Jeśli to konieczne, dodaj trochę więcej mąki.

4

Następnie ułóż ciasto w kontuarze posypanym mąką i ugniataj, aż będzie miękkie, elastyczne i nie przylega do dłoni.

5

Obróć do okrągłego kształtu i zacznij wypełniać pizzę, najpierw rozprowadzając ser mascarpone.

6

Rozprowadź oliwki, pomidory pokrojone na połówki, pokrojone grzyby i małe kawałki sera feta.

7

Piec w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 200 ° C.

8

Przed podaniem rozsmaruj pesto i liście buraków, a na pizzę skończyć mżeniem pozostałej oliwy z oliwek.

*Produtos utilizados*



*Reserve*

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z  
Pierwszego Tłoczenia



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide