

# Pizza cu ciuperci



Pizza cu ciuperci pe care o vedeti, surprinsa de-a lungul a doar cateva zile in mai multe variante, toate delicioase ☺ , mi-a intrecut toate asteptarile!!!

Blatul e subtire, pufos, iar sosul de ciuperci demential!

Ambele sosuri, de fapt...si cu rosii si cu ciuperci! Unul mai bun

decat altul!

0 puteti face, asadar, in doua variante: ori cu sos de ciuperci (congelate), ori cu sos de rosii si feliute de ciuperci proaspete. Sau, daca sunteti cu adevarat un iubitor de ciuperci, le folositi pe amandoua!!! :))

Detalii mai jos, in postare!!!

## **Ingrediente:**

### **Pentru aluatul de pizza (2 pizza 45x45 cm)**

- 650 g faina
- 500 ml lapte
- 4 linguri ulei de masline
- 15 g drojdie uscata
- 15 g sare

### **1. Sos de ciuperci (congelate):**

- 800 g ciuperci congelate
- 50 ml ulei de masline
- 1 rosie mare, bine coapta
- jumatate de gogosar rosu
- 2 catei de usturoi
- 1 lingurita busuioc uscat, maruntit
- sare si piper, dupa gust

### **2. Sos de rosii cu ciuperci proaspete:**

- 250 g rosii bine coapte si moi
- 2, 3 catei de usturoi
- o ramurica busuioc proaspat
- 4, 5 linguri ulei de masline
- sare si piper, dupa gust
- 500 g ciuperci proaspete, taiate lamele

**In plus:**

- 250 g mozzarella sau cascaval (ori in amestec)
- salam, sunca (optional)

## Mod de preparare:

Prima data se pregateste aluatul de pizza: se pune faina in vasul robotului, se adauga drojdia, uleiul si sarea. Lasam la framantat cateva secunde, apoi adaugam laptele (sa fie caldut, nu rece). Cand aluatul se desprinde de pe vasul robotului, e gata!

Formam 2 bile de aluat pe care le ungem cu putin ulei; le punem apoi in pungii, pe care le inchidem bine. Se pun la frigider pentru cca. 1 ora, pentru ca aluatul iese mult mai pufos asa. Dar il puteti si congela si folosi alta data. Daca il congelati, dezghetati-l la temperatura camerei si apoi faceti pizza.

Doua feluri de pizza dintr-o lovitura! ☐

Asadar, pentru prima varianta de pizza cu sos de ciuperci congelate, se calesc ciupercile, taiate in bucati, in putin ulei de masline, apoi se sareaza si pipereaza dupa gust. Cand s-au mai racorit, se macina la robot impreuna cu rosiile, taiate bucatele, usturoiul si gogosarul. Puteti folosi si mixerul vertical, daca vreti. La sfarsit, se adauga busuioc.

In continuare, se intinde 1 bila de aluat, cu mainile, direct in tava de pizza unsa cu putin unt sau margarina (de obicei, o ungeam cu ulei dar intindeam foarte greu aluatul dupa aceea). Se lasa sa dospeasca pana cand se incinge cuptorul la putere maxima (foc mare). Al meu nu cred ca duce mai mult de 220 de grade, dar a fost bine si asa ☐

Se unge foaia de aluat cu sosul de ciuperci, se rade deasupra cascaval sau se acopera cu fasii de mozzarella. Se lasa pana se rumeneste frumos. Aici pizza mea cu sos de ciuperci champignon..si-un pic de salam si costita:



Sosul intins pe blat (Doamne, bun ii blatu' asta!!! ☺ )





Si o felie:



Bogdi a papat de numa :)) ...si cum pentru mine asta conteaza foarte mult, sunt fericita!!!!

Pentru varianta 2, amestecati cu mixerul vertical toate ingredientele de la sosul de rosii cu ciuperci...fara ciuperci, inasa  
□

Eu l-am pus putin pe foc, pentru ca mi s-a parut prea lichid dar nu e nevoie sa faceti asta. Va iese foarte bine si cu sosul de rosii crud!



Pregatiti ciupercile:

Laura  
Sava



Ungeti cu putin unt sau margarina tava de pizza si intineti aluatul. Ungeti foaia de aluat cu sosul de rosii obtinut:

Laura  
Sava



Puneti feliute de sunca, salam sau ce va mai place ☐

Laura  
Sava



Rasfirati deasupra lor, cat mai uniform, ciupercile feliate:

Laura  
Sava



La final, adaugati branza (mozzarella, cascaval ras):

Laura  
Sava



Lasati la copt, in cuptorul incins la maxim, pana cand se rumeneste frumos:



Laura  
Sava

A iesit grozav de buna!



Laura  
Sava



Sfat: se pot folosi si ciuperci din conserva. Iar daca vreti o varianta super rapida, faceti acesti **melcisorii din pizza**, din foitaj!

Iar aici e o alta portie, surprinsa seara, pentru ca ce poate fi mai bun decat o pizza la cina?! ☐



*Laura Sara*



*Laura  
Sara*

Reteta inspirata de **Maya**