

# Pizza de post



Asta am mancat noi ieri, pizza de post. Si a fost extraordinar de buna!!!

O voi reface chiar maine, de Sfantul Andrei, cand este mare sarbatoare si zi de dezlegare la peste, si ii voi adauga in plus o conserva de ton. Presimt ca va fi si mai extraordinara :)))

Si tot pentru maine as vrea sa fac **tortul cu banane de post**, fiindca e absolut delicios si nu l-am mai facut de mult. Din Decembrie, inasa, declar deschis sezonul de fursecuri ☐

**Ingrediente pentru o pizza mare (tava de aprox. 35×32 cm):**

**Blat de pizza:**

- 500 g faina

- 1 lingurita rasa de sare
- 20 g drojdie proaspata sau 2 lingurite drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 300 ml apa (calda)
- 6 linguri ulei

### **Sos de ciuperci si rosii:**

- 500 g ciuperci proaspete
- 2 rosii
- 1 ceapa mare
- 50 ml ulei
- 3 linguri **sos picant** sau 1 gogosar rosu
- busuioc, oregano
- sare, piper, praf de usturoi

### **Topping pizza:**

- branza tofu (din soia) sau cascaval de post-optional
- 1 ardei gras, mare (verde sau galben)
- 200 g boabe de porumb (din conserva)
- masline negre sau verzi

Desi e de post, e delicioasa!!!! ☐



## Mod de preparare:

### Preparare blat

Mai intai, aduceti din timp toate ingredientele la temperatura camerei. Astfel, scoateti drojdia proaspata din frigider cu cel putin 2 ore inainte de a va apuca de treaba. Faina, la fel, daca e cazul.

Mai apoi, preparati prima data maiaua, daca folositi drojdie proaspata, amestecand intr-un bol mic drojdia proaspata cu zaharul si 2, 3 linguri apa calda (nu fierbinte!!!). Apoi, presarati putina faina deasupra si lasati cca. 15 minute la dospit (intr-un loc calduors, ferit de curenti de aer). Daca folositi drojdie uscata, la plic, o amestecati cu faina si cu restul ingredientelor.

Bineinteles, amestecati intr-un bol incapator faina, sarea, maiaua, apa calda si uleiul. Eu le-am pus pe toate in robot, fiindca mai nou sunt foooarte lenesa ☐ Faceti o bila din aluat (ungeti-va

mainile cu ulei) si lasati-l la dospit, acoperit cu un prosop de bucatarie, pana isi dubleaza volumul (minim 40 de minute, maxim o ora).

## **Preparare sosul de ciuperci si rosii**

Preparati intre timp sosul de ciuperci si rosii: taiati ciupercile, curatate in prealabil, si taiate mai mare. Cufundati rosiiile in cateva secunde in apa clocotita si dati-le pielea jos. Tocati-le marunt sau faceti-le pasta in blender, cum fac eu mereu, si puneti-le deoparte. Daca sunteti infometati, aduceti o conserva de rosii din camara ☐

Tocati apoi marunt ceapa si puneti-o la calit in uleiul fierbinte. Adaugati ciupercile, sarati si piperati dupa gust. Lasati un pic pe foc, sa se inmoaie. Adaugati sosul picant, care contine, pe langa rosii, ardei, gogosari si ardei iuti. Daca nu aveti, tocati un gogosar rosu, nu foarte mare. Turnati pasta de rosii si condimentati cu busuioc, oregano si praf de usturoi (sau puneti 2-3 catei de usturoi, trecuti prin presa). Lasati sosul sa se racoreasca bine.

Incingeti cuptorul la temperatura maxima. Eu l-am setat la 240 grade C (foc puternic).

## **Asamblare pizza**

Intindeti aluatul pe masa unsa cu ulei si puneti-l apoi in tava. Daca va e frica sa-l manevrati, intindeti-l direct in tava, cu mainile unse (va fi si mai pufos). Eu tava o tapetez cu hartie de copt dar o puteti unge cu ulei.

Acoperiti cat mai uniform blatul cu sosul de ciuperci si rosii si presarati fasii subtiri de ardei, boabe de porumb, masline si branza tofu sau cascaval. Lasati pizza la cuptor aprox. 12 minute sau pana se rumeneste frumos. Daca nu aveti un cuptor atat de „hot” ca al meu ☐ , lasati cateva minute in plus, dar aveti grija sa nu se usuce prea tare sau sa se arda!!!

S-aveti pofta!!!



Feliile astea-s pentru voi ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Sfat: Aluatul se poate pregăti din timp; se ține la congelator și, când aveți nevoie de el, îl scoateți și îl lăsați la dospit, așa cum faceți de obicei.