

# Pizza cu piersici si radicchio

written by Andreea



La noi acasa uneori vinerea seara se mananca pizza. Ca o regula general valabila, eu vinerea seara nu gatesc decat daca vine cineva pe la noi sau daca in cel mai nefericit caz nu exista absolut nimic prin frigider si nu avem chef de mancare comandata. Dar, dupa cum ziceam, uneori comandam pizza. O singura pizza, jumatate vegetariana, iar pe cealalta jumatate pepperoni pentru sotul noi asta este de ajuns cat sa ne saturam si sa ne satisfacem pofta de pizza :). Insa ce te faci cand se intampla sa iti doresti niste arome si nici o pizzeria nu-ti poate oferi asa ceva? Iti sufleci frumos manecile si te apuci de facut pizza, exact asa cum iti doresti tu! :). Cu ocazia asta am descoperit una dintre cele mai bune combinatii posibile! Cu piersici si radicchio! Pentru ca acum nu se gasesc pe la noi piersici, am apelat cu incredere la o conserva de piersici de la SunFood si bine am facut! Piersicile astea zemoase si minunate s-au potrivit perfect cu restul ingredientelor!



## Ingrediente

*(pentru 2 pizza cu diametrul de 27cm)*

*(pentru blat)*

300 g faina Manitoba pentru paine

4 g drojdie uscata

1 lingurita zahar

180 ml apa calda

50 ml ulei de masline  
1/2 lingurita sare  
*pentru topping:*

1/2 conserva compot piersici 820 g  
1 capatana mica radicchio  
100 g mozzarella rasa  
100 g branza cu mucegai  
70 g miez nuca  
busuioc proaspat  
piper proaspat macinat  
2 lingurite ulei de masline

Pentru blatul de pizza: intr-un castron mediu faceti maiaua: puneti apa calda impreuna cu drojdia si zaharul, amestecati totul bine pana ce drojdia se dizolva. Acoperiti castronul cu un servet si lasati drojdia sa se activeze pentru 10 minute.



Intr-un castron incapator puneti faina cernuta, faceti o gropita in centrul ei. Turnati maiaua pregatita, iar peste ea uleiul de masline.



Cu ajutorul unei linguri incepeti si amestecati treptat maiaua cu faina pana ce incorporati toata faina. Adaugati sarea si incepeti si framantati un aluat elastic care nu se lipeste de maini.



Ungeti cu ulei de masline un castron, puneti mingiuta de aluat in centrul ei si acoperiti castronul cu folie alimentara. Dati castronul intr-un loc caldut ferit de curenti de aer, lasati-l la dospit pentru o ora. La acest pas eu pornesc cuptorul si aduc temperatura cuptorului la 40 de grade, il opresc si introduc aluatul in cuptor.



Intre timp pregatiti ingredientele pentru topping:



Taiati in fasii radicchio, radeti mozzarella daca e cazul, tocati nucile in bucati (eu le faramitez intre palme lasand bucati destul de mari). Desfaceti conserva de compot de piersici, scurgeti piersicile foarte bine de sirop, asezati-le pe un prosop de hartie si tamponati-le cu prosop foarte bine. Apoi taiati-le in sferturi.



Dupa o ora aluatul se va fi umflat destul de bine. Incingeti cuptorul la 240 grade Celsius. Rasturnati-l pe planul de lucru si framantati-l de 2-3 ori pentru a scoate aerul din el. Impartiti aluatul in 2 parti egale.



Pudrati cu faina planul de lucru, din prima parte de aluat formati o mingiuta



Cu ajutorul degetelor si cu podul palmei aplatizati mingea de aluat intr-un disc cu diametrul de 27 cm. Incercati pe cat posibil sa nu folositi un sucitor de bucatarie! Cu rabdare si grija veti obtine discul de aluat doar presandu-l cu degetele. La inceput, va fi elastic si se va strange, dar dupa ce reusiti sa il intindeti putin, va deveni ascultator si il veti putea intinde mai bine la dimensiunea dorita.



Pe suprafata aluatului presarati mozzarella



Apoi fasii de radicchio



felii delicioase de piersici si bucatele de branza cu mucegai



iar la sfarsit nucile



picurati ulei de masline pe deasupra si dati pizza la cuptor pentru 7-8 minute. In ultimul minut eu am pornit si functia grill pentru aspectul "parlit" :).



Cand este coapta, radicchio isi pierde complet culoarea frumoasa, dar capata un gust bun. Presarati alte fasii de radicchio pentru un gust proaspat si un aspect placut.



Daca doriti, pe deasupra mai picurati putin ulei de masline, si presarati si frunze proaspete de busuioc



Cat prima pizza se coace, va puteti ocupa si de cealalta parte de aluat, repetati pasii si preparati o a doua pizza la fel de buna si delicioasa.



Pentru ca la cat de buna este, va asigur ca una nu va fi de ajuns :).



Fiti creativi si faceti feluri si feluri de pizza. Apropo, voua cu ce topping-uri va place? Astept ideile voastre :).



Enjoy!



