

CALZONE [czyt. kalcione]

2 os.

1 h

4 g drożdży w proszku
100 ml ciepłej wody
250 g mąki pszennej
10 czarnych oliwek
1/4 łyżeczki soli
1 puszka przetartych
pomidorów z sosem
1 mała cebula
1/2 małej cukinii
1/2 czerwonej papryki
1/2 żółtej papryki
1 kulka mozzarelli
parmezan
sól
1 łyżka suszonej ba-
zylii
chilli w proszku

Mąkę przesiewamy przez sito i mieszamy z drożdżami w proszku i solą. Dodajemy 100 ml ciepłej wody i wyrabiamy ciasto tak długo, aż będzie elastyczne i gładkie (około 8 min). Formujemy z niego kulę i umieszczamy w misce posmarowanej oliwą, którą odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godz., aby podwoiło swą objętość. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy, dodajemy ząbek czosnku, a gdy zacznie brązowieć, wyrzucamy go i wkładamy na patelnię obraną i pokrojoną w kostkę cebulę. Myjemy i również kroimy w kostkę czerwoną i żółtą paprykę oraz cukinię, które dodajemy do cebuli. Całość dusimy kilka minut, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gdy ciasto na pizzę podwoi już swą objętość, wyjmujemy je z miski i nadajemy mu kształt koła. Blachę do pieczenia smarujemy oliwą i kładziemy na niej uformowany placek. Na połowie ciasta rozsmarowujemy przetarte pomidory, zostawiając 2 cm wolnego brzegu. Wykładamy podsmażone warzywa wymieszane z oliwkami, a na wierzch farszu kładziemy plastry mozzarelli. Zawijamy pustą połowę ciasta nad tą z nadzieniem i zlepimy brzegi, mocno dociskając je palcami. Calzone wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy 20-30 min, aż ciasto nabierze złotobrazowego koloru.

FOCACCIA [czyt. fokaczja]

4 os.

2,5 h

500 g mąki pszennej
25 g świeżych drożdży
50 ml oliwy z oliwek
300 ml ciepłej wody
1/2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka kolendry
1 łyżka gruboziarnistej
soli
150 g czarnych oliwek
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka rozmarynu

Drożdże mieszamy z 5 łyżkami ciepłej wody, 3 łyżkami mąki i szczyptą cukru. Odstawiamy w ciepłe miejsce. Przesiewamy mąkę, dodajemy do niej sól, cukier, zaczyn drożdżowy (wyrośnięty), pozostałą wodę i oliwę. Wyrabiamy ciasto przez około 10 min, aż będzie miękkie i elastyczne. Formujemy kulę i umieszczamy ją w wysmarowanej oliwą misce. Odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby ciasto podwoiło swoją objętość. Następnie ciasto przekładamy na stolnicę i wyrabiamy ponownie 2-3 min. Podczas wyrabiania dodajemy do ciasta 1 łyżeczkę kolendry. Wyrośnione ciasto odstawiamy jeszcze na 10 min. Blachę do pieczenia smarujemy oliwą. Ciasto dzielimy na 4 części i z każdej z nich formujemy palcami placki o grubości około 1 cm. Odstawiamy je na 20-30 min, żeby ciasto znowu wyrosło. Następnie czubkami placów robimy wgłębienia na całej powierzchni ciasta i wkładamy do nich oliwki. Całą powierzchnię ciasta smarujemy oliwą i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 220°C. Po 10 min wyjmujemy na moment ciasto i posypujemy solą gruboziarnistą i rozmarynem, po czym pieczemy je jeszcze przez około 10 min. Po upieczeniu ciasto smarujemy oliwą.



CROSTATATA [czyt. krostata]

8 os.

1,5 h

600 g mąki pszennej
 125 g masła
 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 200 g cukru
 skórka starta z 1 cytryny
 2 jajka
 300 g powideł śliwkowych
 szczypta soli

Mąkę mieszamy z masłem za pomocą noża, następnie dodajemy cukier, proszek do pieczenia, skórkę startą z cytryny, jajka i szczyptę soli. Całość zagniatamy na lśniące, gładkie ciasto. Następnie rozwałkowujemy je na grubość około 5 mm. Wycinamy okrągłe placki (ich średnica zależy od naszych upodobań) i robimy waleczki, którymi oplatamy placki. Dno każdego krążka smarujemy powidłami, na których układamy spłaszczony waleczki ciasta tak, by powstała kratka. Pieczemy je w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25-30 min.

SALATKA MACEDONIA

2 os.

20 min
+ 4 h

500 g arbuza
 4 brzoskwinie
 200 g winogron
 2 gruszki
 200 g truskawek
 sok z 1 cytryny
 3 łyżki cukru pudru
 75 ml morełówki lub innego
 likieru owocowego

Wszystkie owoce myjemy i osuszamy. Z arbuza odkrawamy skórkę, wyjmujemy pestki, a miąższ kroimy w kostkę. Brzoskwinie i gruszki obieramy, usuwamy pestki i kroimy na kawałki. Truskawki kroimy w plasterki. Wszystkie owoce wkładamy do salaterki, wyciskamy sok z cytryny, wsypujemy cukier i wlewamy likier. Całość delikatnie mieszamy i wstawiamy na 3-4 godziny do lodówki.

PANNA COTTA [czyt. panna kotta]

4 os.

35 min
+ 4 h

500 ml śmietany kremówki
 (36%)
 1 laska wanilii
 2 łyżki cukru
 3 łyżeczki żelatyny
 500 g truskawek
 100 g malin
 2 łyżki cukru pudru
 1 łyżka wódki malinowej
 posiekane pistacje

Łaskę wanilii nacinamy i wyjmujemy rdzeń. Łaskę, rdzeń oraz cukier dodajemy do śmietany i zagotowujemy, stale mieszając. Gotujemy przez około 15 min na wolnym ogniu. Łaskę wanilii usuwamy. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej śmietanie, stale ją mieszając. Masę wlewamy do 4 foremek oplukanych zimną wodą, przykrywamy i chłodzimy około 4 godziny. Kilka truskawek i malin odkładamy, resztę miksujemy, mieszamy z cukrem pudrem i wódką. Otrzymany mus wlewamy na 4 talerze. Foremki z masą śmietanową wkładamy na chwilę do ciepłej wody. Foremki odwracamy i masę śmietanową wykładamy na mus. Całość ozdabiamy owocami i pistacjami.