

PIZZA CARBONARA

„To nietypowa pizza na wzór słynnej carbonary, ale równie smaczna. Moi domownicy ją uwielbiają i ja podobnie, wśród gości zawsze budzi zaniepokojenie.”

SKŁADNIKI:

- Włoskie ciasto na pizzę z mojego przepisu
- Majonez
- Kilka plastrów boczku/szynki parmeńskiej
- Jajka
- Świeże liście szpinaku
- Nać pietruszki
- Sól/pieprz
- Parmezan/pecorino

PRZYGOTOWANIE:

- Piekarnik wraz z blachą ustawioną na środku lub na dole piekarnika, nagrzać na maksymalną temperaturę (u mnie 250 stopni). Jeśli macie kamień do pizzy to rozgrzać kamień.
- Wyrobione ciasto wyrobić jeszcze raz w dłoniach i podzielić na 3 części. Jedną część rozciągnąć lub rozwałkować na około 5 mm grubości. Ja rozwałkowuje na papierze do pieczenia i podsypuje mąką.
- Na cieście rozsmarowujemy 2,3 łyżki majonezu, posypujemy pokrojonym w kawałki boczkiem/ posypujemy szpinakiem. Otwieramy piekarnik i jak najszybciej wrzucamy pizzę na rozgrzaną blachę.
- Pieczemy ok 4 minuty, otwieramy piekarnik i rozbijamy jajka na pizzy i pieczemy kolejne 4 minuty aż pizza będzie brązowa, a jajka się zetną, ale żółtko pozostanie płynne. (Jeśli lubicie bardziej ścięte jajka możecie je rozbić na pizzy od razu przed pieczeniem).
- Po wyjęciu ścieramy na pizzę ser,

