



Aluat cu cartofi pentru pizza

Difficulty medium

Preparation time 20 min

Total time 1h 5 min

Serving size 12 felii

Ingredients

Aluat

- ulei de măsline, pentru uns
- 50 g parmezan, bucăți (2 cm)
- 300 g cartofi, bucăți (3 cm)
- 10 g amidon de porumb (2 linguri)
- 50 g smântână
- 200 g făină
- 5 ouă mijlocii (53-63 g)
- ½ linguriță sare de mare
- ¼ linguriță piper negru măcinat

Umplutura și asamblarea

- 1 ceapă, sferturi
- 100 g cârnați chorizo, feliați
- 50 g ulei de măsline
- 50 g pastă de roșii
- 50 g apă
- ¼ linguriță piper negru măcinat
- ½ cub de concentrat vegetal (pentru 0,5 l), fărâmițat
or ½ linguriță concentrat pastă de legume
- 200 g frunze de spanac congelat, decongelat, scurs
- 200 g roșii, feliate (1 cm)
- ¼ linguriță nucșoară măcinată (optional)

- 200 g brânză Gouda, cuburi (2 cm)

Nutrition per 1 felie

Calories 1119 kJ / 267 kcal

Protein 12 g

Carbohydrates 17 g

Fat 16 g

Fibre 1.6 g

Preparation

Aluat

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C și ungeți o formă cu fundul detașabil (Ø 28 cm).
2. Puneți parmezanul în bolul de mixare și radeți **10 sec./viteza 10**.
3. Adăugați cartofii, amidonul de porumb, smântâna, făina, ouăle, sarea și piperul, apoi cu ajutorul spatulei mărunțiți **6 sec./viteza 5**. Transferați în forma pregătită.
4. Coaceți timp de 20 minute (200°C). Între timp, clătiți bolul de mixare și continuați rețeta.

Umplutura și asamblarea

1. Puneți ceapa și chorizo în bolul de mixare, apoi mărunțiți **8 sec./viteza 7**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați uleiul și cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, sotați **4 min./120°C/viteza 1**.
3. Adăugați pasta de roșii, apa, piperul și concentratul și cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **4 min./120°C/viteza 1**, apoi **mixați 20 sec./viteza 8**.
4. Întindeți sosul pe aluat. Acoperiți cu spanac și felii de roșii, asezonați cu nucșoară (dacă folosiți), presărați cu brânză Gouda și coaceți timp de 20 minute (200°C), acoperind cu hârtie de copt, după 10 minute, dacă este nevoie, pentru a preveni rumenirea în exces.
5. Tăiați pizza în 12 felii și serviți fierbinte sau rece.

Useful Items

cuptor, formă cu fundul detașabil (Ø 28 cm), hârtie de copt