



Wino Toskanii

Biała pizza z ziemniakami i serem provolone (Pizza bianca con patate e provola)

Składniki na pizzę:

- 300 g mąki
- 100 ml mleka
- 40 ml wody (dawki mleka i wody są przybliżone, trzeba je dostosować do konsystencji ciasta)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 7 g drożdży piwnych

Składniki na dodatki:

- 600 g ziemniaków
- 250 g sera provolone (dobrze schłodzonego)
- tarty ser parmigiano reggiano
- rozmaryn
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Wysyp mąkę na blat stołu i zrób wgłębienie na środku. Wlej drożdże rozpuszczone w małej ilości ciepłego mleka, dodaj sól, oliwę i zacznij energicznie wyrabiać. Ugniataj ciasto przez około dziesięć minut, dodając letnie mleko i wodę, aż ciasto będzie zwarte, gładkie i elastyczne. Następnie przykryj ciasto ściereczką i pozwól mu rosnąć w ciepłym otoczeniu przez około 2 godziny. Obierz i umyj ziemniaki, jeśli przygotowujesz je wcześniej, trzymaj je w misce z wodą i garścią grubej soli. Pokrój je w bardzo cienkie okrągłe plastry i blanszuj we wrzącej wodzie przez kilka minut. Rozwałkuj ciasto do pizzy na natłuszczonej odrobiną oleju formie lub wyłóż ją papierem do pieczenia. Ułóż na powierzchni ciasta warstwę ziemniaków, dopraw solą, pieprzem i odrobiną oliwy. Posyp parmigiano reggiano i piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 20 minut. Wyjmij pizzę (bez wyłączania piekarnika), rozmieść ser provolone na ziemniakach i piecz przez kolejną minutę lub do momentu, aż ser się rozpuści. Wyjmij pizzę z piekarnika i posyp rozmarynem. Pozwól pizzy odpocząć przez kilka minut, a następnie podawaj na gorąco.