



Hozzávalók

a tésztához:

1,25 dkg élesztő, kb. 1,5 dl langyos víz, 25 dkg finomliszt (Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 2-3 evőkanál olaj, 1 csapott mokkáskanál só

a nyújtáshoz:

2 evőkanál finomliszt

a lekenéshez:

3 evőkanál olaj (lehetőleg olíva)

a mártáshoz:

4 dl tej, 10 dkg reszelt ementáli vagy trappista sajt, 5 dkg vaj, 2 evőkanál finomliszt, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 dl főzőtejszín, 2-3 evőkanál száraz fehérbor őrölt fehér bors, só

a tetejére:

50 dkg fagyasztott tenger gyümölcsei keverék (rákot kagylót tintahalat vegyesen tartalmaz), 5-6 dkg kimagozott olajbogyó, 10-12 dkg Szarvasi pizza mozzarella sajt

1. Az élesztőt kb. 1 deci langyos vízbe morzsoljuk, és 1 evőkanál finomlisztet beleszórva kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a többi liszttel, a fele olajjal meg a többi langyos vízzel, megsózva összegyúrjuk. Akkor jó, ha közepes keménységű tésztát kapunk, amit még 6-8 percig intenzíven dagasztunk, egészen addig, amíg az edény falától el nem válik. Ezalatt apránként a maradék olajat is beledolgozzuk. Amikor kész, cipóvá formáljuk, a tetejét olajjal megkenjük, majd konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen, kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük.

2. Ezalatt a mártáshoz a tejet felforraljuk, a sajtot beleszórjuk, kevergetve felolvasztjuk. A vajat egy kis lábasban ugyancsak felolvasztjuk, a pépesre zúzott fokhagymát megfuttatjuk rajta. A liszttel meghintjük, 1 perc alatt világosra pirítjuk, a sajtos tejet ráöntjük, habverővel szüntelen keverve 3-4 perc alatt mártás sűrűségűre főzzük, közben a tejszínnel dúsítjuk. A tűzről lehúzzuk, a fehérborral ízesítjük, kissé megborsozzuk, megsózzuk.

3. A tésztát két részre osztjuk, és enyhén belisztezett gyúrólapon egyenként 6-8 milliméter vastag kerek lappá nyújtjuk. Tepsire tesszük, a tetejüket olajjal megkenjük, villával megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 5 perc alatt elősütjük.

4. A fagyasztott tenger gyümölcseit forró vízzel leöblítjük, így jellegzetes illata is csökken és

hamarabb kiolvad. Jól lecsöpögtetjük.

5. Az elősütött tésztát a fokhagymás sajtos mártással megkenjük, a tenger gyümölcseit és a félbevágott olajbogyót rászórjuk. A sajtot vékonyan felszeletelve vagy lereszelve a tetejére halmozzuk, majd 5 percre visszatoljuk a forró sütőbe.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 1030 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.