Polentová pizza

Ingredience na 10 porcí

POLENTA
polenta – 400 g
voda – 1000 g
lahůdkové droždí – 10 g
sol – 10 g
korenie mleté – 0.5 g
tymián sušený – 1 g
česnek mletý – 1 g
repkový olej – 10 g

SUGO
olivový olej – 10 g
cesnak lúpaný – 5 g
rajčata drcená – 600 g
oregano sušené – 2 g
bazalka čerstvá – 2 g
sol – 2 g
korenie mleté – 0.1 g
cukr – 8 g

NA PIZZU
sýr Violife – 400 g
rajčata – 300 g
sol – 0.5 g

PARMEZÁN
slunečnicová semínka – 40 g
vlašské ořechy – 30 g
lahůdkové droždí – 3 g
česnek mletý – 0.4 g
sol – 1 g

SERVÍROVÁNÍ
bazalka čerstvá – 10 g

Polenta

Potřebné množství vody dáme do hrnce, osolíme a přivedeme k varu. Za stálého míchání pomalu sypeme polentu do vroucí vody. Snížíme teplotu a vaříme polentu za občasného míchání, dokud nezíská hladkou a hustou konzistenci. Odstavíme z plotny a ochutíme lahůdkovým droždí, mletým pepřem, sušeným tymiánem, mletým česnekem (můžeme přidat i olivový olej) a pořádně zamícháme. Vylijeme na plech, který jsme si vytřeli*y olejem, a necháme vychládnout, uložíme do lednice a necháme do druhého dne ztuhnout.

Sugo

Na olivovém oleji opečeme jemně nasekaný česnek a smažíme cca 1–2 min, dokud nezačne vonět. Pozor aby se česnek nespálil. Přidáme cukr a necháme lehce zkaramelizovat. Přidáme drcená rajčata, sušené oregano, bazalku, sůl a pepř a pořádně promícháme a necháme vařit asi 15–20 minut, dokud se směs trochu nezredukuje a nezhoustne. Pokud je omáčka příliš kyselá, můžeme přidat ještě trochu cukru.

Parmezán

Do mixéru dáme dýňová semínka, vlašské ořechy, lahůdkové droždí, sušený česnek, sůl a rozmixujeme najemno.

Pizza

Na vychladlý polentový korpus dáme rajčatovou omáčku, nakrájený sýr Violife na plátky, rajčata nakrájená na kolečka, která lehce osolíme a opepříme, a dáme péct na 180°C na 15–20 minut. Upečenou polentovou pizzu posypeme semínkovým parmezánem a ozdobíme lístky čerstvé bazalky.

Servírování

Upečenou polentovou pizzu posypeme semínkovým parmezánem a ozdobíme lístky čerstvé bazalky.