Pizza se špenátem a oříšky

Těsto: 500 g semolinové mouky na pizzu

1 lžíce olivového oleje

1 bio sušené droždí

0,25 l vlažné vody

sůl

Náplň: 0,2 l mléka

3 lžíce polohrubé mouky

300 g listového špenátu (může být zmrazený)

1-2 stroužky česneku

sůl

pepř

bazalka

200 g strouhaného sýra

100 g piniových oříšků nebo slunečnicových semínek

Z uvedených surovin vypracujeme hladké, vláčné těsto, které rozdělíme na dva bochánky, dáme do krabičky a necháme alespoň 12 hodin odležet v lednici.

Příprava náplně: ve studeném mléce dobře rozmícháme mouku, povaříme na mírném ohni do zhoustnutí, ochutíme pepřem a solí. Špenát podusíme a zbavený vody na chvíli prohřejeme na pánvi s orestovanými plátky česneku, osolíme a ochutíme bazalkou. Vmícháme do připraveného základu z mouky a mléka. Těsto na plechu pokryjeme připravenou směsí, strouhaným sýrem a pečeme. Oříšky přidáme až ke konci.