




Diabelska pizza

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

CIASTO: -

3/4 szklanki ciepłej wody -

1 płaska łyżeczka soli -

2 łyżki oliwy extra vergine + do posmarowania blaszki -

300 g mąki pszennej tortowej -

1 łyżeczka cukru -

20 g świeżych drożdży -

DODATKI: -

2 kulka mozzarelli -

8-10 plastrów salami -

1/2 czerwonej papryki -

1-2 zielone papryczki pepperoni -

Sposób przygotowania:

KROK 1: CIASTO:

Zrobić zaczyn z drożdży: do ciepłej wody dodać pokruszone drożdże, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżeczkę mąki, wymieszać. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 5 minut - drożdże zaczną się pieniać.

Do dużej miski przesiać mąkę. Stopniowo wlewać rozpuszczone drożdże mieszając. Dodać oliwę i sól wymieszać.

Gdy składniki połączą się ze sobą wyjąć ciasto na stolnicę i energicznie zacząć je zagniatą przez około 10 minut, aż ciasto nie będzie się kleiło do rąk, będzie gładkie, miękkie i elastyczne.

Uformować kulę z ciasta i włożyć do miski. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce do podwojenia jego objętości.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę i chwilę powyrabiać. Blaszke posmarować oliwą, na środek położyć ciasto i rozplaszczyc je dłonią równomiernie rozprowadzając po całej powierzchni.

Uformować boczny rant.

Rozłożyć dodatki: ułożyć plastry salami, papryki pepperoni, pokrojona w kawałki papryka czerwona oraz mozzarellą startą na tarce o grubych oczkach.

Wstawić pizzę do piekarnika nagrzanego do 250 stopni C, ustawiając ją w środkowej części. Piec przez około 15 minut, aż brzegi ciasta i spód będą ładnie zrumienione.