




Pizza góralska

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 9 porcji

Składniki:

drożdże instant - 2 opakowanie
cukier - 1 łyżeczka
ciepła woda - 350 ml
mąka - 3 + 1/4 szklanka
sól - 1 łyżeczka
oliwa lub olej - 2 łyżka
sos pomidorowy - 1 szklanka

bazylija, oregano - do smaku
żurawina w słoiczku do mięs - 1/2 szklanka
boczek plastry - kilkanaście
ogórek kiszony - kilka
cebula - 1 szt.
oscypek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na 3 pizze o śr. ok. 32 cm

Ciasto: wymieszać dobrze drożdże i cukier w małej miseczce. Dodać połowę ciepłej wody i mieszać dalej, aż się drożdże rozpuszczą. Odstawić na 15-20 min w ciepłe miejsce.

Wsypać mąkę i sól do dużej miski, stopniowo dodawać zaczyn i oliwę. Zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Przełożyć wyrośnięte ciasto na lekko oprószoną mąką stolnicę i wyrabiać przez 1 minutę. Przełożyć do natłuszczonej formy i rozciągnąć palcami. Na ciasto wyłożyć sos pomidorowy, plastry boczku, cebulę pokrojoną w piórka, plasterki ogórka, ser i żurawinę. Piec w piekarniku rozgrzanym do min. 250 stopni C. przez 10-12 minut.

--