Pizza na wodzie mineralnej

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

CIASTO: -
mąka pszenna - 25 dag
woda gazowana - 200 ml
drożdże - 2 dag
sól - 1/2 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
oliwa - 3 łyżka
oregano - 1 łyżka
Pozostałe składniki: -
mięso mielone wieprzowe - 15 dag
bułka tarta - 2 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
czosnek - 1/2 ząbek
różyczki brokuła - 2 szt.
papryka czerwona - 1/4 szt.
sól do smaku -
ser żółty - 15 dag
ketchup łagodny - 3 łyżka
pieczarki - 10 dag
pieprz - do smaku
oliwa - trochę

Dodatkowe info:

Pizza z klopsikami mielonymi przygotowana na wodzie mineralnej z dodatkiem oregano jest rewelacyjna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone połączyć z mąką ziemniaczaną, zmiażdżonym czosnkiem, bułką tartą, drobno pokrojoną papryką i brokułem. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Formować małe klopsiki i smażyć z obu stron na rozgrzanej oliwie. Drożdże wymieszać z cukrem, wlać ciepłą wodę mineralną, wsypać mąkę, sól, dodać oliwę i wyrabiać przez 5 minut. Następnie dodać oregano i wyrabiać kolejne 5 minut.

KROK 2: Przykryć ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na stolnicę, przerobić i uformować pizzę. Ułożyć na przygotowanej blaszce i pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.

KROK 4: Następnie posmarować ketchupem, posypać 1/4 startego żółtego sera, ułożyć przekrojone wzdłuż klopsiki i pieczarki.

KROK 5: Po wierzchu posypać pozostałym serem.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.