



## Pizza z sosem pomidorowym, serem, szynką i pieczarkami

 Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### 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 -

SOS POMIDOROWY -

puszka pomidorów bez skórki -

2 ząbki czosnku -

1/4 łyżeczki soli morskiej lub mniej do smaku -

szczypta cukru do smaku -

1 łyżeczka oregano -

1 łyżka oliwy extra vergine -

DODATKI: 1 kulka mozzarelli -

6-8 plasterków cienko pokrojonej szynki -

6 pieczarek -

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** SOS POMIDOROWY:

Pomidory z puszki razem z sosem pomidorowym zmiksować blenderem razem z oliwą z oliwek, szczyptą cukru i solą oraz ząbkami czosnku, następnie dodać suszone oregano wymieszać.

#### **KROK 2:** 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: rozsmarować około 3 - 4 łyżki sosu pomidorowego pomijając rant, następnie ułożyć plastry szynki, posypać pieczarkami pokrojonymi w cienkie plasterki 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. Pizzę podawać z pozostałym sosem pomidorowym.