




Pizza z szynką i ogórkami kiszonymi

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mąka - 25 dag
drożdże - 2 dag
ciepła woda - 125 ml
oliwa - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
cukier - 1/2 łyżeczka

szynka - trochę
ogórki kiszone - 2 szt.
sos pomidorowy - trochę
czosnek suszony - 1/2 łyżka
pieprz - do smaku
ser żółty - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól i oliwę oraz drożdże. Wyrabiamy gładkie elastyczne ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkowujemy je. Sos pomidorowy mieszamy z czosnkiem i smarujemy rozwałkowany blat ciasta na pizze. Ogórki kroimy w plasterki, układamy na pizze. Szynkę w kawałki, układamy na pizze. Całość oprószamy pieprzem. Pieczemy 15 min w 250st. Posypujemy startym serem żółtym i zapiekamy aż się rozpuści.