



Pizza z szynką sojową i świeżymi ogórkami

 dorotaR

Polecane na: [zapiekaniki](#)

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 - do smaku
cukier - 1/2 łyżeczka

szynka sojowa - trochę
ogórek świeży zielony - 2-3 szt.
sos pomidorowy - trochę
czosnek suszony - 1/2 łyżeczka
pieprz - do smaku
ser żółty - do smaku

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 wyrosnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkowujemy je. Sos pomidorowy z czosnkiem i smarujemy rozwałkowany blat ciasta na pizzę. Ogórek obieramy, kroimy w plasterki, układamy na pizzy. Szynkę sojową kroimy w kawałki, układamy na pizzy. Całość oprószamy pieprzem. Pieczemy 15 min w 250st. Posypujemy startym serem żółtym i zapiekamy aż się rozpuści.