Pizzerki z baleronem

Renixx

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka
drożdże suche - 4 g
oliwa - 1 łyżka
jajko - 1 szt.
woda letnia - 1/2 szklanka
sól - 1/2 łyżeczka
cukier - 1/2 łyżeczka

Pozostałe składniki: -
ser żółty starty - 5 dag
ketchup łagodny - 3 łyżka
bazylia otarta - 1 łyżeczka
baleron - 10 plaster
cukinia mała - 1 szt.
papryka czerwona - 1/2 szt.

Dodatkowe info:

Pizzerki z baleronem i warzywami, przygotowane w taki sposób są bardzo smaczne i efektownie wyglądają.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wsypać do miski, dodać cukier i ciepłą wodę,wsypać łyżkę mąki, odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 2: Do miski przesiać mąkę, dodać sól, jajko, wyrośnięty rozczyn, oliwę, wyrobić około 7-10 minut. Przykryć i pozostawić na 1 godzinę.

KROK 3: Następnie ciasto rozwałkować w formie prostokąta, posmarować ketchupem, posypać żółtym serem i otartą bazylią.

KROK 4: Ułożyć plasterki baleronu, pokrojoną w długie paski cukinię i paprykę.

KROK 5: Zwinąć jak roladę, ostrym nożem pokroić na 1,5 cm krążki.

KROK 6: Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec na złoty kolor około 15 minut.