




## Podpłomyk razowy z dynią i serem

 dorotaR

Polecane na: [zapiekaniki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna razowa bio - 25 dag  
drożdże - 2 dag  
ciepła woda - 125 ml  
oliwa - 1 łyżka  
sól - do smaku  
cukier - 1 szczypta

kielbasa - 100 g  
pieczona dynia - 100 g  
sos pomidorowy bio - 150 ml  
czosnek suszony - pół łyżeczka  
pieprz - do smaku  
ser żółty - 150 g

### Sposób przygotowania:

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