



## Wegetariańska pizza hawajska

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 25 dag  
drożdże - 2 dag  
ciepła woda - 125 ml  
oliwa - 1 łyżka  
sól - do smaku  
cukier - trochę

szynka sojowa - trochę  
świeży ananas - 1 szt.  
jogurt naturalny - 1 opakowanie  
czosnek suszony - pół łyżeczka  
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 wyrosnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkowujemy je. Jogurt mieszamy ze kawałkiem startego żółtego sera i z czosnkiem i smarujemy rozwałkowany blat ciasta na pizzę. Ananasa obieramy, kroimy w plasterki a te w kawałki, układamy na pizzy. Szynek sojowy kroimy w kawałki, układamy na pizzy. Całość oprószamy pieprzem i ziołami. Pieczemy 15 min w 250st.