Cebulowa pizza z cukinią i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
drożdże - 2 dag
mleko - 1/3 szklanka
woda gazowana - 1/3 szklanka
sól - 1/2 łyżeczka
cukier - 1/2 łyżeczka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
cebula smażona - 2 łyżka
Pozostałe składniki: -
ketchup ziołowy - 3 łyżka
cukinie małe zielona i żółta - 2 szt.
pieczarki - 10 dag
boczek parzony - 5 dag
ser salami - 5 plaster
pieprz kolorowy - do smaku

Dodatkowe info:

Pizza z cukinią, pieczarkami i boczkiem na cieście ze smażoną cebulą jest oryginalna i bardzo smaczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem i ciepłym mlekiem. Wlać wodę mineralną, wsypać przesianą mąkę, wymieszać i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 2: Następnie dodać sól, usmażoną cebulę i oliwę z oliwek, wyrobić.

KROK 3: Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, uformować krążek i ułożyć na desce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

KROK 4: Podrośnięty krążek posmarować ketchupem z ziołami, ułożyć pokrojone pieczarki.

KROK 5: Włożyć cukinie i boczek. Oprószyć solą i kolorowym pieprzem.

KROK 6: Na wierzchu ułożyć pokrojony w pół plasterki ser salami.

KROK 7: W między czasie włączyć piekarnik na 250 stopni i rozgrzać kamień do pieczenia pizzy. (około 15 minut). Przygotowaną pizzę zsunąć z papieru na rozgrzany kamień i włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika. Piec około 5-7 minut. Podawać z ketchupem lub sosem czosnkowym.