Cebulowe pizzerinki z pieczarkami

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
mleko - 150 ml
drożdże świeże - 2,5 dag
sól - 0,5 łyżeczka
cukier - 0,5 łyżeczka
masło rozpuszczone - 3 łyżka
cebula prażona - 2 łyżka
siemię lniane - 2 łyżka
pozostałe składniki -
por - 1 szt.
olej - 2-3 łyżka
pieczarki - 30 dag
ser żółty - 10-15 dag
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasto z dodatkiem prażonej cebuli i siemienia lnianego to ciekawa propozycja na oryginalne i smaczne mini pizze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z cukrem, wymieszać z ciepłym mlekiem i 2 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do drugiej miski przesiać mąkę, wymieszać z solą, wlać wyrośnięty rozczyn, wyrabiać przez 6-7 minut.

KROK 2: Następnie dodać rozpuszczone, przestudzone masło, prażoną cebulę i siemię lniane. Wyrobić, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

KROK 3: Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojony w pół krążki por. Dodać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, wyciąć dowolnej wielkości krążki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć i pozostawić

w ciepłym miejscu na 10-12 minut.

KROK 5: Na krążki ciasta wyłożyć pieczarki, posypać startym na tarce żółtym serem. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut.