




Farmerska pizza z kozim serem

 Margo1

Polecane na: [danie główne](#)

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Na ciasto: -

mąka pszenna typ 00 Alce Nero -
1/2 kg

drożdże - 30 g

oliwa - 1 łyżeczka

sól morska - 1/2 łyżeczka

cukier - 1 łyżeczka

ciepła woda - 250 ml

Na pizzę: -

burak duży - 1 szt.

ser kozi - 200 g

szynka parmeńska - 200 g

ser mozzarella - 150 g

kielki słonecznika - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie, dodajemy mąkę i cukier. Wszystkie składniki zagniatamy na ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 20 minut.

KROK 2: W międzyczasie lekko podgotowujemy buraka. Kroimy w plastry szynkę i kozi ser na większą kostkę.

KROK 3: Kiedy ciasto wyrośnie dzielimy je na połowę i wałkujemy cienko na około.

KROK 4: Lekko zagniatamy boki smarujemy oliwą, posypujemy mozzarellą, kładziemy plastry szynki, plastry buraka oraz kostki koziego sera.

KROK 5: Pizzę wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 6: Po wyciągnięciu posypujemy całość świeżymi kielkami słonecznika i gotowe!
Smacznego!