Gryczano orkiszowa pizza z cukinią, fetą i konfiturą borówkową

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, pieczywo, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska, arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

4 porcje

Składniki:

- mąka orkiszowa - 15 dag
- mąka gryczana - 10 dag
- cukier - 0,5 łyżeczka
- sól himalajska - 0,5 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- drożdże - 3 dag
- ciepła woda - 125 ml
- oliwa z oliwek - 6 łyżka
- czosnek ząbki - 2 szt.
- cukinia mała - 1 szt.
- ser feta - 3 łyżka
- konfitura z borówek - 4 łyżeczka
- tymianek - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże.
Mąki wsypujemy do miski, dodajemy sól, robimy na środku wgłębienie i wlewamy oliwę oraz drożdże.
Zagniatamy ciasto ok. 10 min. Gdy ciasto stanie się elastyczne, zwijamy je w kulę i zostawiamy w misce pod przykryciem do wyrośnięcia.
Gdy ciasto dwukrotnie zwiększy swoja objętość, szybko je zagniatamy, dzielimy na 2 kawałki i rozwałkowujemy dość cienko.

KROK 2: Rozgrzewamy kamień do pizzy, lub po prostu piekarnik jeśli nie dysponujemy kamieniem do 250st. Oliwę mieszamy ze startymi ząbkami czosnku i taką oliwą smarujemy blaty pizzy.
Cukinię myjemy, kroimy w cieniutkie plastry i rozkładamy na cieście. Na wierzchu rozkruszamy ser feta, kleksy konfitury, oprószamy solą i pieprzem. Pizzę wsuwamy do piekarnika na kamień lub na blaszce.

Pieczemy 10 min, aż ciasto stanie się chrupkie.