Jesienne pizzerinki z leczo

Dorota Rozbicka

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

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

Warto wiedzieć:

120 min

10 porcji

Składniki:

- maka orkiszowa - 200 g
- mąka ryżowa pełnoziarnista - 50 g
- drożdże świeże - 5 dag
- woda ciepła - 125 ml
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- leczo - gęsty sos pomidorowy z papryką - 1 szklanka
- czosnek zabek - 2 szt.
- szynka - 100 g
- oregano - 1 łyżeczka
- ser żółty - 300 g

Dodatkowe info:

Leczo, które przygotowujemy jesienią do słoików świetnie sprawdza się jako szybki sos do pizzy i pizzerinek.

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 10 kawałków i rozwałkowujemy blaty do pizzerinek.

KROK 2: Rozgrzewamy kamień do pizzy, lub po prostu piekarnik jeśli nie dysponujemy kamieniem do 250st.

Leczo mieszamy ze startymi ząbkami czosnku oraz oregano, sosem smarujemy blaty pizzy.

Na wierzchu układamy szynke pokrojona w kostkę i starty ser.

Pizzę wsuwamy do piekarnika na kamień lub na blaszce.

Pieczemy ok 10-15min.