Marchewkowa pizza z kurczakiem

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
drożdże świeże - 1,5 dag
woda letnia - 0,5 szklanka
puree z marchewki - 0,5 szklanka
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
Dodatki -
filet z kurczaka - 1 szt.
przyprawa do gyrosa - 1 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
boczniaki - 8-10 dag
ketchup - 2-3 łyżka
ser żółty starty - 1-2 łyżka
cebula czerwona - 0,5 szt.
papryka zielona - 1/3 szt.
ser pleśniowy brie - 12,5 dag
zioła prowansalskie - trochę
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasto na pizzę z dodatkiem pure z marchewki robiłam pierwszy raz, ale nie ostatni, na pewno jeszcze takie przygotuję.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i osuszone mięso pokroić w drobną kosteczkę, dodać oliwę i przyprawę do gyrosa, wymieszać.

KROK 2: Mięso razem z oliwą przełożyć na rozgrzaną patelnię, lekko podsmażyć. Wsypać pokrojone boczniaki, smażyć przez kilka minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Drożdże rozpuścić w cukrze i ciepłej wodzie, wymieszać z 2 łyżkami mąki, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut. Do drugiej miski przesiać mąkę, dodać wyrośnięty rozczyn i pure z marchewki, oliwę i sól, wyrabiać około 10 minut.

KROK 4: Tak przygotowane ciasto rozwałkować i ułożyć na blaszce.

Przykryć ściereczką, pozostawić na 15 minut w ciepłym miejscu.

KROK 5: Następnie ciasto posmarować ketchupem, oprószyć ziołami prowansalskimi i posypać startym serem.

KROK 6: Wyłożyć mięso z boczniakami, posypać pokrojoną w piórka cebulą i zieloną papryką.

KROK 7: Na wierzchu ułożyć pokrojony w plasterki ser pleśniowy. Blaszkę z pizzą włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 13 -15 minut.