Nadziewane pizze

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna chlebowa - 2 szklanka
- świeże drożdże - 25 g
- oliwa - 4 łyżka
- sól - 1 szczypta
- woda - 1 1/2 szklanka
- oliwki czarne lub zielone - posiekane - 12 łyżka
- pomidory suszone w oliwie - posiekane - 12 łyżka
- cebula szalotka - 1 szt.
- sos: gęsty jogurt naturalny - 1 szklanka
- ogórek świeży - 1 szt.
- słodka papryka w proszku - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozgnieść w miseczce, posypać łyżką mąki, wlać 1/4 szkl. wody, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.

Kiedy drożdże zaczną pracować wlać je do mąki, wsypać sól, wlać oliwę i resztę wody. Zagnieść luźne ciasto. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce, na około 40 min.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto dzielimy na 6 części. Każdą rozwałkowujemy na okrągły placek, oliwki, pomidory suszone i posiekaną szalotkę mieszamy. Na każdym placku układamy po 4 łyżki mieszanki, zalepiamy tak jak pączki, zbierając ciasto do góry. Lekko spłaszczamy i delikatnie rozwałkowujemy na cienkie placki (ok 2 cm grubości).

Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 3: Przygotowujemy sos: ogórek ścieramy na tarce, mieszamy z jogurtem, solą, pieprzem, posypujemy papryką w proszku.

Rozgrzewamy piekarnik do 240 st. C, pizze smarujemy delikatnie oliwą. Pieczemy ok 15-20 minut, ciepłe posypujemy papryką. Podajemy z sosem jogurtowym.

Smacznego