





Pizza

 AnnaPi

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 4 porcje

Składniki:

mąka alce typ 0 - 380 g
oliwa z oliwek - 3 łyżka
drożdże suszone - 7 g
ciepła woda - 200 ml
cukier - 1 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1 szczypta
ekologiczna pulpa pomidorowa z
bazylią - 4 łyżka
ser żółty - 400 g
kurczak - 200 g
Dodatki: cebula, brokuł, papryka,
kukurydza, rukola - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, drożdże, sól, cukier, pieprz, oliwę z oliwek, ciepłą wodę umieścić w misie miksera i zagnieść ciasto lub zagnieść ciasto ręcznie. Odstawić na pół godziny do wyrośnięcia. W tym czasie zetrzeć ser, podsmażyć kurczaka pokrojonego w kawałki, pokroić paprykę, cebulę, podgotować brokuły, odcedzić kukurydzę. Można przygotować swoje ulubione składniki. Gdy ciasto jest już gotowe podzielić je na dwie części. Zrobić placek na pizzę. Posmarować sosem pomidorowym. Dodać ser i dodatki. Wierzch posypać serem. Piec w piekarniku nagrzanym do 240°C przez ok. 14 minut. Wyjąć, pokroić. Można posypać rukolą.