





## pizza

 [\\_Róża\\_](#)

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

mąka pszenna - 200 g  
drożdże świeże - 20 g  
mleko - 100 ml  
sól - 1/2 łyżeczka  
cukier - 1/2 łyżeczka  
oliwa - 1 łyżka

pomidory z puszki krojone - 1/2 opakowanie  
ser gouda wiórki - 2 garść  
jajko - 2 szt.  
oliwki, cukinia, pieczarki, cebula czerwona - trochę  
pieprz, bazylija, oregano, papryka ostra - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do ciepłego mleka dodajemy cukier, drożdże i łyżkę mąki, dokładnie mieszamy, odkładamy na 10 min do spienienia. Następnie wlewamy do mąki przesianej z solą, ugniatamy ok 5 min na gładką masę i odstawiamy na ok godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto ponownie zagniatamy, dzielimy na 2 części i formujemy 2 pizze, po 1 na porcję. Można pomóc sobie wałkiem, podsypywać mąką. Nastawiamy piekarnik na 220 stopni. Pizze smarujemy pomidorami, obficie sypiemy ziołami i przyprawami, układamy pieczarki, ser, i resztę składników, u mnie była to cukinia, oliwki i cebula czerwona. Na środek wbijamy jajko. Pieczemy ok 15 minut (pilnujemy, może być krócej)