




Pizza biała z ziemniakami

 KuchniaMagdaLeny

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mąka pszenna chlebowa - 2 szklanka
płatki jaglane - 1 szklanka
ciepła woda - 1 szklanka
drożdże - 20 g
cukier - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
oliwa - 4-5 łyżka

ziemniaki - 2-3 szt.
rozmaryn świeży - 2 kilka listków
ser żółty - 100 g
majonez - 2 łyżka
jogurt grecki - 2 łyżka
czosnek - 1-2 ząbek
sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: W ciepłej wodzie rozpuszczamy drożdże oraz cukier. Rozczyn przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10-15 min, aż zacznie się pieniać. W misce mieszamy mąkę pszenną z płatkami jaglanymi. Dodajemy sól, rozczyn oraz oliwę z oliwek i wyrabiamy ciasto, aż będzie elastyczne, odchodzące od dłoni. Przykrywamy ciasto ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 60 min., aż podwoi swoją objętość.

KROK 2: Dodatki: Ziemniaki obieramy, myjemy, osuszamy i ścieramy na tarce mandolinie na cienkie plasterki. Gałązki rozmarynu myjemy, osuszamy i obrywamy. Ser żółty ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

KROK 3: Sos: Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. W misce mieszamy jogurt grecki z majonezem i dodajemy ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Przyprawiamy do smaku pieprzem oraz solą i całość mieszamy.

KROK 4: Pizza: Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części. Obie części rozwałkowujemy cienko, formując odpowiedni kształt - okrągły bądź jajowaty i przenosimy na blachy wyłożone papierem do pieczenia. Następnie smarujemy ciasto sosem i układamy plasterki ziemniaków, jeden obok drugiego. Ziemniaki posypujemy solą i świeżym rozmarynem, a wierzch posypujemy startym żółtym serem. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 230 stopni na około 15 min. To samo powtarzamy z drugim kawałkiem ciasta.