Pizza biało czerwona

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, danie główne, lunchbox, pieczywo, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ciasto drożdżowe na pizze - 500 g
- sos pomidorowy do pizzy - 1 szklanka
- kalafior ugotowany - 1 szklanka
- szynka - 100 g
- papryka czerwona - 1 szt.
- ser żółty starty - 1 szklanka
- oregano - do smaku

Dodatkowe info:

Pizza biało czerwona z kalafiorem, serem, szynką i papryką - bardzo smaczna!

Pieczona na kamieniu w wysokiej temperaturze - jeśli macie możliwość upieczenia pizzy właśnie w ten sposób, będzie smakować jak z najlepszej pizzerii, oczywiście pizzę można upiec również w piekarniku na blaszce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Włączamy piekarnik z kamieniem (rozgrzewa się ok 30 min w 250 stopniach).

KROK 2: Ciasto rozwałkowujemy cienko.

Blat ciasta przenosimy na podsypaną mąką łopatkę do wsunięcia pizzy, smarujemy sosem pomidorowym.

Na połowie pizzy rozkładamy kawałki szynki i papryki, na drugiej połowie ser żółty i pokrojone

w plasterki różyczki kalafiora.

Całość oprószamy oregano.

Pizzę zsuwamy na gorący kamień. Pieczemy ok
10 min.