




## Pizza - boczek, marchewka, ser i rukola

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka pszenna razowa typ 2000 - 250 g

ciepła woda - 125 ml

oliwa - 1 łyżka

drożdże - 2 dag

sól - trochę

cukier - trochę

passata pomidorowa - pół szklanka

czosnek - 2 ząbek

marchew - 1 szt.

boczek - kilka plaster

ser żółty - 20 dag

rukola - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Do miski wsypujemy mąkę, sól i wlewamy oliwę, oraz drożdże, które zaczęły rosnąć. Zagniatamy elastyczne ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia. Marchew obieramy, myjemy, kroimy w plasterki i gotujemy na parze. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, rozwałkujemy je i wykładamy nim blaszkę Sos pomidorowy mieszamy z przeciśniętym ząbkiem czosnku. smarujemy wierzch pizzy. Na wierzchu układamy marchewkę oraz kawałki boczku. Pizzę zapiekamy ok 10 min w 200 stopniach, posypujemy startym serem i zapiekamy jeszcze 5-7 min. Przed podaniem posypujemy listkami rukoli