




## Pizza czerwona, pizza biała

 gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 2 porcje

### Składniki:

mąka pszenna typ 480 lub typ 0 - 500 g

drożdże świeże - 30 g

mleko - 200 ml

woda - 50 ml

cukier - 1 łyżeczka

oliwa - 2 łyżka

sól - płaska - 1 łyżka

wkład na czerwoną pizzę: -

sos bolognese - 5 łyżka

bazylija suszona - 1 łyżeczka

ser cheddar - 100 g

ser mozzarella - 100 g

wkład na pizzę białą: -

jogurt naturalny - 2 łyżka

majonez - 2 łyżka

czosnek - 1 - 2 ząbek

bazylija, majeranek suszony - do smaku

ser cheddar - 100 g

ser mozzarella - 100 g

dodatki: -

sałata - trochę

kwiaty jadalne - kilka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Podgrzewamy mleko i wodę, aby były ciepłe (nie gorące). Do pojemnika wsypujemy 1 łyżeczkę mąki, drożdże, cukier i rozcieramy razem, dolewamy ciepłego mleka i mieszamy. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce na ok 15 minut, aż urosną.

**KROK 2:** Do przesianej mąki w misce dodajemy sól i dokładnie mieszamy, następnie dodajemy drożdże oraz oliwę i wyrabiamy ciasto bardzo dokładnie, wytwarzając siatkę glutenową. Wyrobite ciasto zbijamy w kulę i smarujemy dokładnie oliwą i odkładamy w misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok 1/2 godziny.

**KROK 3:** Gdy ciasto wyrośnie dzielimy je na dwie części. Wyrabiamy chwilę i rozwałkowujemy na wielkość blachy, którą rozgrzewamy w piekarniku, a ciasto wykładamy na papier do pieczenia i na

niego wykładamy składniki.

**KROK 4:** Na czerwoną: sos bolognese, posypujemy suszoną bazylią i wykładamy starty ser cheddar i mozzarellę.

Na białą: sos wymieszany z jogurtu, majonezu, przeciśniętego czosnku, bazylii i oregano. Następnie posypujemy serami cheddar i mozzarellą.

**KROK 5:** Pieczemy w nagrzanym piekarniku: 15 minut w temperaturze 220 stopni i 5 minut w 240.