




Pizza dla Ukochanego

 Aneta76

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 4 porcje

Składniki:

mąka typ 0 - 5 szklanka
woda - 1 i 3/4 szklanka
drożdże świeże - 40 g
sól - 1 i 1/2 łyżeczka

oliwa z oliwek - 4 łyżka
pulpa pomidorowa z bazylią - 500 g
mozzarella - 250 g
bazylia świeża - 7 kilka listków

Dodatkowe info:

Bardzo polecam i zachęcam do wypróbowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto na pizzę: do 1/2 szklanki ciepłej wody wsypujemy świeże drożdże. Mąkę przesiewamy do dużej miski razem z solą. Dodajemy 1 i 1/4 szklanki wody, 2 łyżki oliwy z oliwek oraz wodę z drożdżami, łączymy. Po połączeniu ciasto zagniatamy przez ok. 5 minut, aż stanie się elastyczne. Przekładamy do lekko naoliwionej miski i przykrywamy ściereczką, zostawiamy do podwojenia objętości (około 1,5 h). Po wyrośnięciu ciasto chwilę zagniatamy, aby je odgazować. Na podsypanej mąką stolnicy formujemy pizzę. Na pizzy rozsmarowujemy pulpę pomidorową z bazylią. Następnie układamy pokrojoną mozzarellę. Pizzę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 220 st. C. Pieczemy przez około 15 minut, do lekkiego zarumienienia ciasta. Po wyjęciu z piekarnika dodajemy świeże listki bazylii i skrapiamy 2 łyżkami oliwy z oliwek.