




## Pizza Hawajska

 Aga SuRyl

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 95 min

 4 porcje

### Składniki:

mąka pszenna typ 0 - 3 szklanka  
oliwa z oliwek - 2 łyżka  
woda ciepła - 1.5 szklanka  
sól - 1 łyżeczka  
cukier - 1.5 łyżeczka  
drożdże świeże - 20 g  
pulpa pomidorowa z bazylią - 1 szklanka  
tymianek - 0,5 łyżeczka  
bazylią - 1 łyżeczka

oregano - 0,5 łyżeczka  
czosnek - 1 ząbek  
papryka słodka - 1 łyżeczka  
sól - 0,5 łyżeczka  
pieprz - - szczypta  
oliwa z oliwek - 0,5 łyżeczka  
szynka - 10 plaster  
ananas - 8 plaster  
mozzarella - 150 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W dużej misce połączyć składniki: mąkę, cukier, sól, oliwę, wodę, drożdże. Ciasto najlepiej jest wyrabiać ręcznie. Z ciasta powinna powstać zwarta kula, która odchodzi od brzegów miski. Kluczowe jest długie wyrabianie ciasta. Ciasto uformuj w kształt kuli i zostaw w misce przykrytej wilgotną ściereczką na około godzinę. Najlepiej jest miskę z ciastem umieścić w lekko nagrzanym piekarniku około 25 st. C (najpierw nagrzać piekarnik, ale przed włożeniem do niego ciasta wyłączyć go (ma być tylko ciepły). Po około godzinie ciasto powinno spokojnie potroić swoją objętość.

**KROK 2:** W międzyczasie przygotuj sos na pizzę. Do garnka dodaj pulpę pomidorową oraz przyprawy tymianek, paprykę słodką, sól, pieprz, oregano, bazylię i czosnek można również jak ktoś lubi słodszy sos szczyptę cukru. Wszystko razem zagotować u odstawić do przestudzenia.

**KROK 3:** Gdy już ciasto wyrośnie wyjmij je na blat, który lekko obsypany jest mąką i zacznij wyrabiać je przez kilka minut. Następnie ciasto jest już gotowe do rozwałkowania lub jak ktoś woli rozciągnięcia na kształt pizzy. Po uformowaniu już pizzy należy odstawić ciasto do ponownego wyrośnięcia na maksymalnie 15 minut. Po tym czasie można jeszcze troszkę rozciągnąć, gdy jest taka potrzeba (zdarza się, że troszkę zmniejszy objętość).

**KROK 4:** Piekarnik ustawić na 180C° bez termoobiegu. Czekaając aż piekarnik się nagrzej pizę posmarować wcześniej przygotowanym, wystudzonym sosem pomidorowym oraz dodatkami ananasem i szynką oraz posypać startą mozzarellą. Gdy piekarnik się nagrzej wkładamy pizę na ok. 15-20 minut w zależności od grubości ciasta.  
Smacznego ! :)