Pizza na aromatycznym cieście :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

CIASTO: Jajko - 1 szt.
CIASTO: Mąka - 2 i 1/2 szklanka
CIASTO: Mleko - 3/4 szklanka
CIASTO: Drożdże - 30 g
CIASTO: Olej - 2 łyżka
CIASTO: Sól - do smaku
CIASTO: Cukier - 1 łyżeczka

FARSZ: Cebula - 3 szt.
FARSZ: Pomidorki koktajlowe - 250 g
FARSZ: Papryka - 1 szt.
FARSZ: Pieczarki - 400 g
FARSZ: Olej - 1 łyżka
FARSZ: Koncentrat pomidorowy - 1 mały szt.
FARSZ: przyprawy: oregano, zioła prowansalskie, bazylia, majeranek, pieprz ziołowy i prawdziwy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę oczyszczamy i kroimy w talarki. Podsmażamy na łyżce oleju, na rozgrzanej patelni. Chwilkę dusimy. Następnie przygotowujemy pozostałe warzywa. Czyli, pieczarki czyścimy i kroimy w plasterki, paprykę w kostkę, a pomidorki pozostają bez naruszenia :D Gdy cebulka lekko zmięknie wrzucamy pozostałe składniki. Farsz dusimy do miękkości warzywek, pod koniec dodajemy wszelkie przyprawy i solimy.

KROK 2: Ciasto --> Mleko lekko podgrzewamy w garnku i rozpuszczamy w nim drożdże z cukrem. Do miski wsypujemy mąkę, jajko, olej, sól i mleko z drożdżami. Ciasto odstawiamy na ok. 20 minut do delikatnego wyrośnięcia.

KROK 3: Następnie wyrabiamy i formujemy okrągły placek :) Na blaszce wykładamy papier do pieczenia i układamy na nim ciasto. Wkładamy do piekarnika na 180 stopni na ok. 20-25 minut.

KROK 4: Po tym czasie ciasto wyciągamy i smarujemy koncentratem pomidorowym, następnie wykładamy na to farsz. Posypujemy startym serem (jeżeli ktoś preferuje bez, jak najbardziej polecam :)) I jeszcze chwilkę wkładamy do piekarnika, do momentu rozpuszczenia się serka. Podajemy z keczupem, bądź bez :D