




Pizza na bogato

 Stokrotka

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 1,5 szklanka

drożdże świeże - 1,5 dag

woda letnia - 150 ml

jajko - 1 szt.

oliwa - 3 łyżka

sól - 0,5 łyżeczka

cukier - 0,5 łyżeczka

Pozostałe składniki: -

cebula - 1 szt.

olej - 1-2 łyżka

pieczarki - 15-20 dag

cukinia żółta mała - 1 szt.

papryka czerwona - 1/3 szt.

papryka zielona - 1/3 szt.

ser żółty starty - 10-15 dag

kiełbasa chuda - 10-15 dag

ketchup łagodny - - trochę

sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem, kilkoma łyżkami wody i mąki, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do miski przesiać pozostałą mąkę, dodać jajko, sól, oliwę, resztę ciepłej wody, wyrośnięty rozczyn i dokładnie wyrobić. Uformować pizzę, ułożyć na przygotowanej blaszce, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 20 minut.

KROK 2: Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojoną w pół krążki cukinię i w kostkę paprykę, podsmażyć.

KROK 3: Pod koniec wsypać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto posmarować ketchupem i posypać odrobiną żółtego, startego sera. Wyłożyć podsmażone warzywa z pieczarkami.

KROK 5: Ułożyć pokrojoną w plasterki kielbasę z szynki, posypać pozostałym serem.

KROK 6: Blaszke z pizzą wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni i piec około 15-20 minut.