Pizza na miękkim cieście z sosem z pomidorami suszonymi na słońcu

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna typ 550 - 500 g
- oliwa z oliwek extra virgin - 75 g
- sól - 10 g
- cukier - 8 g
- drożdże piekarnicze (1 kostka) - 25 g
- ciepła woda - 250 g
- pulpa pomidorowa Alce Nero - 250 ml
- suszone pomidory - 6 kawałek
- czarne oliwki - kilka
- suszone oregano - 1 łyżka
- rozdrobniona mozarella - 350 g

Dodatkowe info:

Pizzę podajemy na ciepło.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozpuszczamy drożdże w letniej wodzie, dodajemy mąkę, 50g oliwy z oliwek extra virgin, cukier i sól. Wyrabiamy ręcznie przez 10 minut, aż do uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta. Odstawiamy zagniecione ciasto w ciepłe miejsce na około 30 minut. Następnie wałkujemy wyrośnięte ciasto na stolnicy posypanej mąką na cienki plaster, który rozwijamy na blasze wyłożonej pergaminem.

KROK 2: Na górę ciasta nakładamy pozostałe składniki: pulpę pomidorową, posiekane suszone pomidory, rozdrobniony ser mozzarella, czarne oliwki, sól, oregano i skrapiamy oliwą z oliwek. Ponownie odstawiamy całość do ciepłego miejsca na kolejne 45 minut

KROK 3: Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 210 C i umieszczamy wewnątrz naczynie z wodą (woda stworzy parę wewnątrz piekarnika, dzięki czemu ciasto będzie lżejsze i bardziej miękkie). Pieczemy pizzę w rozgrzanym piekarniku przez około 25-30 minut.

Smacznego!