Pizza na puszystym cieście ziołowym

HABIBI

Polecane na: **ciasta, danie główne, pieczywo, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

drożdże - 50 g
mąka pszenna typ650 - 3,5 szklanka
ciepła woda - 300 ml
sól morska - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
oliwa - 1 łyżka
ugotowany ziemniak - 1 szt.
zioła prowansalskie - 1 łyżka
śmietana 12% - 2 łyżka
pikantny ketchup - 2 łyżka
koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
czosnek granulowany - do smaku
sól i pieprz - do smaku
ser żółty tylżycki -
szynka -
pieczarki -
czerwona papryka -
szalotka -
pomidor malinowy -
dowolne suszone zioła -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, soli, cukru, utartego ziemniaka, drożdży, oliwy, wody i ziół zagnieść miękkie elastyczne ciasto. Rozłożyć na blaszce (na papierze do pieczenia) rozgniatając mokrą dłonią.

KROK 2: Śmietanę połączyć z koncentratem pomidorowym i ketchupem - doprawić solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym. Posmarować surowe podrośnięte ciasto.

KROK 3: Na wierzchu ułożyć dowolnie rozdrobnione składniki (bez sera) i posypać ulubionymi ziołami. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 z termoobiegiem i piec 15-20 minut.
Posypać grubo startym serem tylżyckim i wstawić do piekarnika na kilka minut do

stopienia sera.