





Pizza pełnoziarnista z oliwkami i mięsem

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

maka pełnoziarnista - 25 dag

drożdże - 2 dag

woda - 125 ml

sól - do smaku

cukier - do smaku

oliwa - 1 łyżka

sos arrabiata - 100 ml

zielone oliwki - pół szklanka

pieczony schab - 3 plaster

ser żółty - 20 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: W wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Mase przesiewamy do miski, dodajemy cukier i oliwę oraz rozpuszczone drożdże. Wyrabiamy gęste, elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość jeszcze raz szybko je zagniatamy, rozwałkowujemy i układamy na blaszce. Wierzch ciasta smarujemy pikantnym sosem pomidorowym. Oliwki kroimy w plasterki i układamy na sosie. Mięso kroimy w cienkie plasterki i również układamy na pizzy. Pizze pieczemy 15 min w 200 st. Na 5 min przed końcem pieczenia posypujemy startym żółtym serem.