



## Pizza Poesia del gusto

 Karolina Wojewoda

Polecane na:

### Warto wiedzieć:

40 min

6 porcji

### Składniki:

mąka pszenna typu 0 - 3,5  
szklanka

proszek do pieczenia - 2,5 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

ciepłe mleko - 1 szklanka

oliwa z oliwek extra virgin - 7 łyżka

pulpa pomidorowa - 1 szklanka

kukurydza w puszcze - 0,5 szklanka

cebula czerwona - 1 szt.

pieczarka duża - 1 szt.

pomidor - 1 szt.

szynka - 4 plaster

ser edamski tarty - 350 g

bazyliia suszona - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesypujemy mąkę, sól, proszek do pieczenia. Całość mieszamy za pomocą łyżki. Następnie dolewamy ciepłe mleko i oliwę z oliwek. Wyrabiamy ręką do połączenia się wszystkich składników. Gotowe ciasto odstawiamy aby odpoczęło.

**KROK 2:** Stołnicę posypujemy mąką i rozwałkujemy ciasto na dowolną grubość. Formujemy kształt koła. Nakłuwamy widelcem po całości.

**KROK 3:** Smarujemy powstały blat do naszej pizzy pulpą pomidorową. Następnie posypujemy serem (75 g), odsączoną kukurydzą z puszki, układamy pokrojoną w plasterki pieczarkę, szynkę, cebulę pokrojoną w krążki. Po raz kolejny całość polewamy sosem (pulpą pomidorową) i posypujemy resztą sera. Na wierzchu układamy pokrojonego w ćwiartki pomidora i posypujemy suszoną bazylią do smaku. Przygotowaną pizzę piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 30 minut.