




## Pizza razowa z kiełbasa i papryką

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

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

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka pszenna - 100 g  
maka żytnia - 150 g  
ciepła woda - 125 ml  
oliwa - 1 łyżka  
drożdże - 2 dag  
sól - do smaku

cukier - do smaku  
sos pomidorowy arrabiata - 1/2  
szklanka  
czosnek - 2 ząbek  
kiełbasa wędzona podsuszana  
najlepiej eko - 1 szt.  
papryka zielona - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Do miski wsypujemy mąkę, sól i wlewamy oliwę, oraz drożdże, które zaczęły rosnać. Zagniatamy elastyczne ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, rozwałkowujemy je i wykładamy nim blaszkę. Sos pomidorowy mieszamy z przeciśniętym ząbkiem czosnku. smarujemy wierzch pizzy. Na wierzchu układamy kawałki papryki oraz plasterki kiełbasy. Pizzę zapiekamy ok 15 min w 200 stopniach,