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 rosnąć. Zagniatamy elastyczne ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoja 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,