Pizza śródziemnomorska

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

sos: -
cebula - 2 szt.
pomidory w puszcze/kartoniku - 1 opakowanie
czosnek - 1 ząbek
sól - do smaku
pieprz - do smaku
rozmaryn - do smaku
cukier - 1 łyżeczka
CIASTO: -
mąka - 3 szklanka
drożdże - 3 dag
cukier - 1/2 łyżeczka
olej - 2 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka
nadzienie: mozzarella - 20 dag
anchois - 1 opakowanie
oliwki - 1 garść
ew. kapary - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule posiekać w piórka, doprawić, posypać rozmarynem. Czosnek zetrzeć do cebuli i podsmażyć wszystko. Dodać pokrojone pomidory z puszki i cukier. Wymieszać i odstawić.
Drożdże rozpuścić w 1/4 szkl ciepłej wody z dodatkiem cukru. Odstawić w ciepłe miejsce, aż urosną. Następnie wlać zaczyn do przesianej mąki, dodać odrobinę soli i oleju. Wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok 30 min. Po tym czasie jeszcze wyrobić ciasto i rozwałkować. Wyłożyć nim natłuszczoną formę a na to nałożyć sos pomidorowo-cebulowy.
Posypać startą mozzarellą. Fileciki anchois przekroić wzdłuż na pół i ułożyć na wierzchu. Oliwki przekroić na pół i razem z kaparami ułożyć na pizzy. Piec w temp. 220 st. C przez ok. 15 min.