Pizza z batata z pieczoną papryką

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

80 min

4 porcje

Składniki:

bataty średniej wielkości -
mąka orkiszowa - 1,5 szklanka
drożdże - 1 łyżka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól - 1 łyżeczka
papryki -
passata pomidorowa - 200 g
czosnek - 1 ząbek
oregano - 1 łyżeczka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
sól -
czerwona cebula - 1 szt.
feta - 50 g
rukola - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Batata owijamy w folię. Pieczemy ok 40 - 60 minut. Obok układamy czerwone lub innego koloru papryki polane oliwą. Papryki pieczemy 30 minut. Po tym czasie papryki przekładamy do worka, aby skórka lekko odchodziła od miąższu. Paprykę kroimy w paseczki i odkładamy na potem. Można je skropić oliwą.

Upieczone i ostudzone bataty lub miksujemy, dodajemy mąkę, sól, rozpuszczone w niewielkiej ilości drożdże i zagniatamy ciasto od czasu do czasu podsypując. Formujemy ciasto w kulę i odstawiamy do wyrośnięcia.
Następnie z ciasta formujemy dysk i przekładamy na papier do pieczenia posypany

mąką. Wierzch ciasta polewamy sosem przygotowanym z passaty pomidorowej, ząbka czosnku, 1 łyżki oliwy z oliwek, oregano i soli himalajskiej.

Pieczemy w 230 stopniach ok 20 minut. Po wyjęciu rozkładamy: pieczoną paprykę, ser feta, rukolę i krążki czerwonej cebuli oraz rukolę. Doprawiamy pieprzem.