Pizza z boczniakami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 2 i 1/2 szklanka
drożdże - 2 i 1/2 dag
mleko ciepłe - 1/2 szklanka
woda - 1/2 szklanka
cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
olej z suszonych pomidorów z czosnkiem i bazylią - 3 łyżka
Pozostałe składniki: -
cebula - 1/2 szt.
boczniaki - 15 dag
szynka - 5 dag
cukinia żółta mała - 1 szt.
cukinia zielona mała - 1 szt.
ser żółty starty - 8-10 dag
pomidory - 25-30 dag
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
masło - 1 łyżka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
cukier - do smaku
sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Pizza z boczniakami z dodatkiem przecieru ze świeżych pomidorów i ziół prowansalskich jest oryginalna i bardzo smaczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem, połączyć z ciepłym mlekiem i wodą gazowaną. Wsypać 2-3 łyżki mąki, wymieszać i odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut. Następnie wsypać pozostałą mąkę, dodać, sól, olej z suszonymi pomidorami, czosnkiem i bazylią, wyrobić ciasto.

KROK 2: Uformować placek na pizzę, ułożyć na blaszce, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 3: W rondlu rozgrzać masło, wsypać pokrojone pomidory, podsmażyć, przetrzeć przez sito. Dodać zioła prowansalskie, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem, odparować.

KROK 4: Szynkę i umyte boczniaki pokroić w paski, cukinię w plasterki. Na oliwie zeszklić pokrojoną w piórka cebulę, wsypać boczniaki, podsmażyć, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 5: Wyrośnięty placek posmarować przygotowanym przecierem, posypać żółtym serem. Wyłożyć boczniaki, szynkę i cukinię.

KROK 6: Po wierzchu posypać pozostałym żółtym serem. Blaszkę z pizzą włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut