





Pizza z czosnkiem i salami

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna tortowa - 2 szklanka

drożdże - 30 g

oliwa - 3 łyżka

żółtko - 1 szt.

woda letnia - 2/3 szklanka

sól - 0,5 łyżeczka

cukier - 0,5 łyżeczka

Pozostałe składniki: -

ser żółty starty - 100 g

salami - 100 g

boczek parzony - 50 g

cebula czerwona - 0,5 szt.

ketchup łagodny - 3 łyżka

czosnek - 3 ząbek

oregano - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem i odrobiną ciepłej wody. Mąkę przesiać, dodać sól, żółtko, oliwę, drożdże, ciepłą wodę. Wszystko razem dokładnie wyrabiać przez 10-15 minut, (można wyrabiać robotem z hakiem). Rozwałkować i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 2: Następnie posmarować ketchupem, posypać suszonym oregano. Ułożyć pokrojone plasterki czosnku, pokrojoną cebulę, salami, boczek.

KROK 3: Posypać startym na tarce żółtym serem. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.