



Pizza z czosnkiem niedźwiedzim

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 30 dag

drożdże - 2,5 dag

woda letnia - 1 szklanka

cukier - 1 łyżeczka

sól himalajska różowa - 0,5 łyżeczka

oliwa z suszonych pomidorów - 1 łyżka

czosnek niedźwiedzi świeży, posiekany - 2-3 łyżka

Dodatki: -

cebula - 1 szt.

olej - 1 łyżka

pieczarki - 20 dag

ketchup łagodny domowy - 3-4 łyżka

oregano - 1 łyżeczka

boczek parzony - 10 dag

mozzarella - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem wlać letnią wodę, dodać mąkę, wyrabiać około 10 minut, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie dodać sól i olej, ponownie wyrabiać około 10 minut. Pod koniec wsypać drobno posiekany czosnek niedźwiedzi, wyrabiać przez kilka minut.

KROK 2: Cisto wyłożyć na posypaną mąką deskę, uformować pizzę, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Pozostawić w ciepłym miejscu na 15-20 minut.

KROK 3: Cebulę drobno posiekać, zeszklić na oleju, wsypać pokrojone w kostkę pieczarki, smażyć do odparowania. Doprawić solą i pieprzem, ostudzić. Wyrośnięty krążek ciasta posmarować ketchupem, oprószyć oregano, wyłożyć pieczarki z cebulą.

KROK 4: Na warstwie pieczarek ułożyć cienkie plasterki boczku i posypać pokrojonymi paluszkami mozzarelli.

KROK 5: Piekarnik nagrzać do 200 °C włożyć blaszkę z pizzą i piec około 12-15 minut.