Pizza z dynią i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
woda gazowana - 100 ml
mleko - 100 ml
mąka pszenna - 2 + 1/2 szklanka
cukier - 1/2 łyżeczka
drożdże - 2 + 1/2 dag
sól - 2/3 łyżeczka
dynia - 10 dag
oliwa - 3 łyżka
bazylia posiekana - 2 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
pieczarki - 10 dag
dynia - 10 dag
por średni - 1 szt.
oliwa - 1 łyżka
kiełbasa jałowcowa - 8-10 dag
boczek wędzony - 5 dag
ser camembert - 5 dag
ser żółty - 8-10 dag
ketchup ziołowy - 3-4 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasto na pizzę z dodatkiem musu z dyni jest delikatne i ma bardzo ładny kolor. Świeża bazylia i resztę dodatków to rewelacja.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać, usunąć miąższ z pestkami, pokroić w kostkę. 10 dag dyni wsypać do garnka, wlać odrobinę wody, gotować do miękkości, zmiksować, ostudzić.

Na rozgrzanej łyżce oliwy poddusić posiekany por, wsypać pokrojoną w kostkę pozostałą dynię i pieczarki, podsmażyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Ser salami pokroić w kostkę. Kiełbasę i boczek pokroić w plasterki.

KROK 2: Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem i wodą. Wsypać 1,5 szkl mąki, zrobić rozczyn, przykryć ściereczką i położyć w ciepłym miejscu na 10-15 minut. Następnie dodać

pozostałą mąkę, mus z dyni, posiekaną bazylię, sól i oliwę, wyrobić,

KROK 3: Uformować pizzę, ułożyć na blaszce, przykryć i odłożyć na 20 minut.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto posmarować ketchupem z ziołami, posypać odrobiną żółtego sera, wyłożyć farsz dyni i pieczarek, ser salami, wędlinę.

KROK 5: Po wierzchu posypać pozostałym żółtym serem. Włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.