# Pizza z mąki pszennej i kukurydzianej

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

ciasto: -
mąka pszenna - 1 szklanka
mąka kukurydziana - 1/2 szklanka
cukier - 1/2 łyżeczka
sól - 1/3 łyżeczka
drożdże - 2 dag
oliwa - 3 łyżka
woda ciepła - 2/3 szklanka
Sos ziołowy: -
śmietana - 70 ml
woda - 30 ml
zioła prowansalskie - 1 łyżka
pieprz - do smaku
sól - do smaku
mąka pszenna - 1 łyżeczka
czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka
papryka słodka mielona - 1/2 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
cebula - 1 szt.
oliwa - 2 łyżka
pieczarki - 20 dag
boczek parzony - 10 dag
ser żółty starty - 10 dag
ketchup łagodny -

## Dodatkowe info:

Pizza z sosem ziołowo-śmietanowym z pieczarkami i boczkiem bardzo smakowała wszystkim domownikom.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem i ciepłą wodą. Odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

*KROK 2:* Następnie dodać obie mąki, sól i oliwę, wyrobić, rozwałkować i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrośnięcia.

*KROK 3:* Śmietanę włożyć do małego rondelka, połączyć z ziołami, mieloną papryką, czosnkiem, odrobiną pieprzu i soli, podgrzać. Mąkę wymieszać z wodą, dodać do śmietany, wymieszać, ostudzić. Do piekarnika włożyć kamień do pieczenia pizzy i rozgrzać w temp

200 stopni.

*KROK 4:* Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone pieczarki, poddusić. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

*KROK 5:* Wyrośnięty krążek ciasta posmarować sosem,

*KROK 6:* wyłożyć pieczarki z cebulą, pokrojony boczek i posypać żółtym serem.

*KROK 7:* Zsunąć na rozgrzany kamień i włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piec około 7-8 minut. ( Pizzę można upiec na blaszce około 15 minut w temp 200 stopni )