Pizza z mąki z konopii

Kinga Bajcar

Polecane na: **przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 1 porcja

Składniki:

- Mąka z konopii Bio - 2 szklanka
- Drożdże instant Bio - 1 opakowanie
- Woda ciepła - 1 szklanka
- Sól - 1 łyżeczka
- Sos pomidorowy passata Bio - 1 opakowanie
- Cebula - 2 szt.
- Pomidory - 2 szt.
- Kapary w occie Bio - trochę
- Ser żółty - trochę
- * opcjonalnie wędlina wędzona domowa -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesypujemy do miski, dodajemy wodę, drożdże i sól. Wyrabiamy ciasto.
Odstawiamy do wyrośnięcia na pół godziny.

KROK 2: Gdy ciasto nam wyrośnie wyjmujemy z miski i wałkujemy na cienki placek,który następnie przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
Ciasto smarujemy sosem pomidorowym.

KROK 3: Na ciasto układamy pokrojone dodatki - aby pizza była wegetariańska, nie dodajemy wędliny, można pominąć ser. Na dodatki układamy dodatkowo kapary.
Całość pieczemy w piekarniku w 175 st przez około 30 minut.
Smacznego :)