Pizza z mięsem i serem mozzarella

Stokrotka

Polecane na: danie główne

Kuchnia (region): arabska

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
drożdże świeże - 2,5 dag
woda ciepła - 150 ml
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
olej - 2 łyżka
Dodatki -
mięso mielone wieprzowe - 15-20 dag
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
zioła prowansalskie - 0,5 łyżeczka
olej - 1 łyżka
sos barbecue - 2-3 łyżka
boczek wędzony - 7-8 dag
ser mozarella - 1 szt.
sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do pokruszonych drożdży wsypać cukier, wymieszać, połączyć z ciepłą wodą. Mąkę przesiać do miski, wlać wodę z drożdżami, wymieszać, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wlać olej, dodać sól i wyrabiać około 10 minut. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 30 minut.

KROK 2: Na rozgrzanym oleju zeszklić połowę posiekanej cebuli i czosnek. Dodać mielone mięso i smażyć około 10 minut. Wsypać zioła prowansalskie, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Z wyrośniętego ciasta uformować krążek, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.

Następnie posmarować sosem barbecue, wyłożyć mielone mięso, resztę pokrojonej w piórka cebuli i plasterki boczku.

Wstawić na 10-15 minut do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. 3-4 minuty przed końcem pieczenia posypać pokrojonym w kostkę serem mozzarella.