




## Pizza z mozzarellą i jajkami

 Stokrotka

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto -	boczek wędzony - 7-8 dag
mąka pszenna - 1,5 szklanka	pieczarki - 10 dag
drożdże świeże - 2 dag	oliwa - 1 łyżka
cukier - 0,5 łyżeczka	ketchup - 2-3 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka	oregano - 0,5 łyżeczka
woda ciepła - 200 ml	jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
oliwa z oliwek - 3 łyżka	pomidor - 1 szt.
pozostałe składniki -	mozzarella duża kulka - 1 szt.
cebula - 1 szt.	sól, pieprz - do smaku

### Dodatkowe info:

Pizza z pomidorami, boczkiem, pieczarkami i jajkiem, otulona serem mozzarella jest przepyszna. Polecam.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże pokruszyć do miski, połączyć z cukrem, dodać połowę wody, 1 łyżkę mąki, wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Do drugiej miski wsypać mąkę i sól, wlać wyrośnięty rozczyń, oliwę, resztę wody, wyrabiać około 10 minut.

**KROK 2:** Z przygotowanego ciasta uformować krążek i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 8-10 minut.

**KROK 3:** Na rozgrzanym oleju podsmażyć posiekaną cebulę i pokrojony w plasterki boczek. Następnie wsypać posiekane pieczarki i smażyć do odparowania. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

**KROK 4:** Przygotowane ciasto posmarować ketchupem, posypać oregano, wyłożyć farsz

z pieczarkami. Na wierzchu ułożyć pokrojone jajka na twardo i pomidory

**KROK 5:** Posypać pokrojonym w kostkę serem mozzarella i włożyć na 12-15 minut do nagrzanego do 200 stopni piekarnika.