Pizza z mozzarellą, pieczarkami i pomidorami

Zielenina

Polecane na: **pieczywo, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

2 porcje

Składniki:

- mąka pszenna typ 0 od Alce Nero - 3 szklanka
- woda ciepła przegotowana - 1 szklanka
- olej - 4 łyżka
- drożdże świeże ok. - 10-15 g
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- dodatki do pizzy: -
- passata pomidorowa od Alce Nero - 6 łyżka
- mozzarella - 4 opakowanie
- przyprawa prowansalska - do smaku
- pieczarki - 6 szt.
- pomidory najlepiej koktajlowe lub małe - 6 szt.
- rukola - 2 garść
- pieprz (opcjonalnie) - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypujemy do miski, rozkruszamy drożdże i mieszamy z mąką.

KROK 2: Dodajemy olej, cukier, sól - mieszamy wszystko.

KROK 3: Stopniowo dolewamy wodę, wyrabiając ciasto aż stanie się jednolitą kulą. (Jeżeli ciasto się lepi to podsypujemy delikatnie mąką).

KROK 4: Miskę przykrywamy ściereczką i ostawiamy do wyrośnięcia, np. do piekarnika ustawionego na temperaturę ok 30 - 40 C

KROK 5: Ciasto po wyrośnięciu dzielimy na dwie części i formujemy cienkie placki o średnicy ok. 30 cm.

KROK 6: Wykładamy na pizzę passatę, posypujemy ziołami, wykładamy odsączone plastry mozzarelli, pokrojone pieczarki, pomidorki, paprykę, lekko solimy i pieprzymy.

KROK 7: Pieczemy w 220 stopniach przez 15 - 20 min.

KROK 8: Upieczoną pizzę posypujemy rukolą.