Pizza z ogórkiem

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, lunchbox, pieczywo, zapiekanki**

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

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka włoska do pizzy typ 0 - 500 g
- drożdże świeże - 5 dag
- woda ciepła - 250 ml
- oliwa - 3 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- passata pomidorowa - 250 ml
- ząbki czosnku - 2 szt.
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- oliwa - 4 łyżka
- ogórek - 2 szt.
- szynka - 100 g
- ser żółty - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier, dodajemy pokruszone drożdże, mieszamy i odstawiamy aż zaczną rosnąć.

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól i oliwę, dodatki oraz zaczyn drożdżowy, który zaczął rosnąć.

Mieszamy wszystko, wyrabiamy ciasto aż zacznie odchodzić od ręki – powinno być elastyczne, miękkie.

Tak przygotowane ciasto zostawiamy w misce przykrytej ściereczka do wyrośnięcia.

KROK 2: rozgrzewamy garnek z grubym dnem

lub patelnię.
Następnie wlewamy oliwę, wlewamy passatę i dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę.
Potem dodajemy przyprawy.
Całość mieszamy i gotujemy kilka minut aż sos lekko zgęstnieje.

KROK 3: Włączamy piekarnik z kamieniem (rozgrzewa się ok 30 min w 250 stopniach).

Ciasto rozwałkowujemy cienko.

Blat ciasta przenosimy na podsypaną mąką łopatkę do wsunięcia pizzy, smarujemy sosem pomidorowym.

Na pizzy rozkładamy kawałki szynki i plasterki ogórka.

Całość oprószamy oregano.

Pizzę zsuwamy na gorący kamień. Pieczemy ok 10 min.

Posypujemy startym serem i zapiekamy jeszcze 2 minuty.