




## Pizza z oscypkiem

 anna anna

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 4 porcje

### Składniki:

Mąka orkiszowa - 450 g  
Drożdże - 1/3 kostka  
Ciepła woda - Pół szklanki  
Cukier - 1/3 łyżeczki  
Sól - Pół łyżeczki  
Oscypek - 1 szt.

Passata pomidorowa - Pół szklanka  
Boczek wędzony - Kilka plastrów  
Bazyli kilka listów -  
Ogórek kiszony -  
Mozarella starta -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do ciepłej wody wrzucamy drożdże, cukier i łyżkę mąki - mieszamy i robimy zaczyn.

W misce mieszamy mąkę, sól i gdy zaczyn będzie gotowy dodajemy do misy. Mieszamy i chwilę wyrabiamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce i nakrywamy ściereczką na ok. 30 min.

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni.

Na papierze do pieczenia formujemy kształt pizzy i smarujemy passatą rozrobioną z posiekanymi listkami bazyli. Posypujemy serem, układamy pokrojonego oscypka i ogórka oraz boczek. Pieczemy ok. 30 minut.

Smacznego:)