Pizza z patelni

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Kasza kukurydziana Bio - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- gorąca woda - 1/2 szklanka
- drożdże - 3 g
- ekologiczny dezodorowany olej do gotowania i smażenia Bio - 5 łyżka
- Sos pomidorowy passata Bio - 100 g
- sól - trochę
- pieprz - trochę
- oregano suszone Bio - trochę
- zioła prowansalskie Bio - trochę
- ser mozzarella Bio - 1 szt.
- pomidor - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- Boczek wędzony Bio Wasąg - 100 g
- * można dodać wiele składników w zależności od upodobań -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuszczamy w gorącej wodze - ale nie we wrzątku.
Kaszę kukurydzaną Bio mielimy na mączkę.
Dodajemy do rozpuszczonych drożdży. Do tego również dodajemy jajko, olej Bio i szczyptę soli.
Ręcznie wyrabiamy aż powstanie lekkie ciasto drożdżowe.
Jednak gdyby ciasto było za luźne można dodać jeszcze mąki kukurydzianej. Ciasto powinno z łatwością odchodzić od ręki.
Odstawiamy na 15 minut pod ściereczką aby odrobinę wyrosło.

KROK 2: Podczas wyrastania ciasta drożdżowego szykujemy sobie sos do pizzy.
Sos pomidorowy Bio mieszamy w miseczce z oregano suszonym Bio, ziołami prowansalskimi, szczyptą soli i pieprzu.
Kroimy również boczek wędzony na małe paski, pomidora i cebule w talarki.
Ser Mozzarella kroimy w krążki.

KROK 3: Odrobinę wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnice wysypaną szczyptą mąki kukurydzianej, dzielimy na dwie równe porcję i każdą wałkujemy na cienki placek. Każdy placek powinien być na tyle duży, aby przykrył całe dno naszej patelni na której będziemy piekli pizze.

Na suchą rozgrzaną patelnię kładziemy jeden placek drożdżowy. Przykrywamy pokrywką i pieczemy przez około 3-4 minuty.

KROK 4: Po upływie 3-4 minut odwracamy placek na drugą stronę, nakładamy na niego przygotowany sos pomidorowy, na to pokrojony boczek, cebulkę, pomidora oraz ser mozzarella. Pieczemy około 6-7 minut pod pokrywką na bardzo małym "ogniu".

Do takiej pizzy można dodać wiele składników, co kto lubi.
Smacznego ;)