




## Pizza z płatkami owsianymi

 Stokrotka

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

płatki owsiane - 2/3 szklanka

mąka kukurydziana - 2/3 szklanka

mąka pszenna - 1 szklanka

drożdże świeże - 2 dag

mleko - 1 szklanka

cukier - 1 łyżeczka

sól - 2/3 łyżeczka

oliwa - 2 łyżka

Pozostałe dodatki: -

por - 1 szt.

pieczarki - 25 dag

olej - 2 łyżka

ketchup - 2 łyżka

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

oregano - 1 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku

boczek parzony - 8-10 dag

salami - 10 plaster

kiełbasa cienka - 8-10 dag

ser żółty - 5 dag

mozzarella - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z letnim mlekiem, wsypać przesianą mąkę pszenną, kukurydzianą i płatki owsiane.

**KROK 2:** Wszystko razem wymieszać i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

**KROK 3:** Na rozgrzany olej podsmażyć pokrojonego w krążki pora. Dodać posiekane pieczarki i smażyć do odparowania płynu.

**KROK 4:** Dodać oregano, ketchup i przecier pomidorowy. Wymieszać, podsmażyć, przyprawić solą i pieprzem.

**KROK 5:** Do wyrośniętego ciasta dodać sól i oliwę, wyrobić na jednolitą masę.

**KROK 6:** Wyłożyć na posypany mąką blat, uformować pizzę, ułożyć na przygotowanej

blaszce (tej z piekarnika). Przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut. Następnie wyłożyć podsmażone pieczarki.

**KROK 7:** Ułożyć pokrojoną wędlinę, ser żółty i ser mozzarella.

**KROK 8:** Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.