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 rozgrzanym oleju 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 mąka 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.