Pizza z salami i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 30 dag
woda letnia - 1/2 szklanka
jajko - 1 szt.
drożdże - 2 dag
cukier - 1/2 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
olej - 3 łyżka

Pozostałe składniki: -
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
ketchup łagodny - 2 łyżka
zioła prowansalskie - trochę
ser żółty - 15 dag
pieczarki - 10 dag
cebula - 1/2 szt.
salami - 10 dag

Dodatkowe info:

Pizza z pieczarkami i salami jest bardzo smaczna i sycąca. Można ją podawać z ketchupem lub sosem czosnkowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z ciepłą wodą i cukrem, odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Następnie dodać jajko, sól i przesianą mąkę, wyrabiać przez 5 minut. Wlać olej i wyrabiać kolejne 5 minut. Przykryć folią i pozostawić w ciepłym miejscu na pół godziny. W między czasie włączyć piekarnik na 200 stopni, włożyć kamień do pieczenia pizzy, rozgrzać.

KROK 2: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąka stolnicę i rozwałkować lub rozciągnąć, ułożyć na papierze.

KROK 3: Ketchup wymieszać z koncentratem i ziołami, posmarować ciasto.

KROK 4: Posypać 1/3 startego sera, ułożyć pieczarki pokrojone na plastry, posypać posiekaną cebulą, ułożyć plasterki salami

i posypać pozostałym serem.

KROK 5: Pizzę zsunąć na rozgrzany kamień i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 7-10 minut.