Pizza z serem feta

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 25 dag
mleko - 1/2 szklanka
oliwa - 2 łyżka
drożdże - 2 + 1/2 dag
sól - 1/2 łyżeczka
pozostałe składniki -
ketchup łagodny - 4 łyżka
czosnek granulowany - 1 łyżeczka
oregano - 1 łyżeczka
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
cebula czerwona - 1/2 szt.
boczek parzony - 10 plaster
ser żółty starty - 5 dag
papryka zielona - 1/2 szt.
pieczarki - 3-4 szt.
ser feta - 5 dag

Dodatkowe info:

Pizza z serem feta i boczkiem jest rewelacyjna. Wymaga dość długiego czekania na końcowy efekt, ale warto.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem i ciepłym mlekiem. Dodać pól szklanki mąki, zamieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczynu dodać sól, pozostałą mąkę, oliwę i wyrabiać ciasto przez 5 minut, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: W międzyczasie ketchup wymieszać z ziołami i granulowanym czosnkiem.

KROK 3: Do piekarnika nagrzanego do 250 stopni włożyć kamień do pieczenia pizzy i nagrzewać około 10 minut. Wyrośnięte ciasto rozwałkować, ułożyć na posypanej mąką desce. Posmarować ketchupem,

KROK 4: Posypać tartym żółtym serem, ułożyć plasterki boczku, pokrojoną cebulę, paprykę i pieczarki.

KROK 5: Na wierzchu ułożyć pokrojony ser feta.
Pizzę zsunąć z deski na rozgrzany kamień
i włożyć do piekarnika na 7-8 minut.