



## Pizza z sosem pomidorowym, serem, szynką, boczkiem, salami, cebulą i mozzarellą,

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

CIASTO: -

ciepła woda - 3/4 szklanka

1 płaska łyżeczka soli -

2 łyżki oliwy extra vergine + do posmarowania blaszki -

mąki pszennej - 300 g

cukier - 1 łyżeczka

świeżych drożdży - 20 g

SOS POMIDOROWY -

puszka pomidorów bez skórki -

czosnek - 2 ząbek

sól morską - 1/4 łyżeczka

cukier - szczypta

oregano - 1 łyżeczka

oliwa extra vergine - 1 łyżka

DODATKI: -

mozzarelli - 1 kostka

cienko pokrojona szynka - 6 plaster

boczek - 6 plaster

salami - 6-8 plaster

kabanosy - 2 laska

cebula - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** SOS POMIDOROWY:

Pomidory z puszki razem z sosem pomidorowym zmiksować blenderem razem z oliwą z oliwek, szczyptą cukru i solą oraz ząbkami czosnku, następnie dodać suszone oregano wymieszać.

#### **KROK 2:** CIASTO:

Zrobić zaczyn z drożdży: do ciepłej wody dodać pokruszone drożdże, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżeczkę mąki, wymieszać. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 5 minut - drożdże zaczną się pieniać.

Do dużej miski przesiać mąkę. Stopniowo wlewać rozpuszczone drożdże mieszając.

Dodać oliwę i sól wymieszać.

Gdy składniki połączą się ze sobą wyjąć ciasto na stolnicę i energicznie zacząć je zagniatą przez około 10 minut, aż ciasto nie będzie się kleiło do rąk, będzie gładkie, miękkie i elastyczne.

Uformować kulę z ciasta i włożyć do miski.

Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia

w ciepłe miejsce do podwojenia jego objętości. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę i chwilkę powyrabiać. Blaszkę posmarować oliwą, na środek położyć ciasto i rozplaszczyc je dłonią równomiernie rozprowadzając po całej powierzchni. Uformować boczny rant. Rozłożyć dodatki: rozsmarować około 3 - 4 łyżki sosu pomidorowego pomijając rant, następnie ułożyć plastry szynki, boczku, salami oraz pokrojoną w piórka cebulę, pokrojone kabanosy i mozzarellą startą na tarce o grubych oczkach. Wstawić pizzę do piekarnika nagrzanego do 250 stopni C, ustawiając ją w środkowej części. Piec przez około 15 minut, aż brzegi ciasta i spód będą ładnie zrumienione. Pizzę podawać z pozostałym sosem pomidorowym.