



Pizza z szynką, mozarellą i kaparami

 MP5423

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

mąka 0 - 300 g
woda - 200 ml
świeże drożdże - 9 g
sól - 1 łyżeczka
kapary - 100 g

żółty ser - 50 g
mozzarella - 100 g
pulpa pomidorowa z bazylią - 100 ml
oliwa - 1 łyżka
szynka szwarcwaldzka - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z wodą i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Po tym czasie dodać rozczyń do mąki, dodać sól i wyrobić ciasto. Zostawić na 20 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

KROK 2: Ciasto rozwałkować na wysypanej mąką blasze. Posmarować pulpą pomidorową.

KROK 3: Poukładać składniki: żółty ser, plastry szynki, kapary, mozzarellę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C.

KROK 4: Piec 15 minut. Po wyjęciu z piekarnika pokroić na kawałki i podawać np. z oliwą.