



Pizza z szynką, pieczarkami i cebulą

 Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO -

mąka pszenna - 500 g

woda ciepła - 300 ml

cukier - 1 łyżeczka

świeże drożdże - 50 g

oliwa extra vergine - 3 łyżka

sól - do smaku

SOS POMIDOROWY -

koncentrat pomidorowy - 250 g

czosnek - 2 ząbek

zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

bazylia - 1 łyżeczka

oregano - 1 łyżeczka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

DODATKI -

pieczarki - 250 g

szynka - 10 plaster

ser np. cheddar - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: W 200 ml ciepłej wody rozpuścić drożdże z cukrem i zostawić na 20 minut. Mikstura powinna się spenić.

Mąkę przesiać do miski, dodać oliwę, resztę wody, sól i wyrośnięty rozczyń. Wyrobić gładkie i nieklejące się do rąk ciasto.

Miskę przykryć lnianą ściereczką i zostawić do wyrośnięcia - ciasto ma podwoić objętość.

Gdy wyrośnie, uformować i wyłożyć na blachę. Odstawić do wyrośnięcia.

Przygotować sos. Do miseczki dodać koncentrat pomidorowy, przeciśnięty przez praskę czosnek, zioła, pieprz i sól wszystko wymieszać. Odstawić.

Pieczarki umyć, osuszyć, obrać i pokroić w plasterki, ser zetrzeć na tarce. Cebulę obrać i pokroić w talarki. Przygotować plastry ulubionej szynki.

Ciasto posmarować sosem pomidorowym, zostawić ok. 1 cm margines nieposmarowanego ciasta na bokach, następnie położyć cebulę, pieczarki, szynkę i ser.

Piec w 220 stopniach C około 15 – 20 minut (aż boki i spód będą rumiane).