Pizza ziołowa z szynką i ogórkami

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 0,5 kg
mleko - 150 ml
jogurt naturalny - 150 ml
drożdże - 2,5 dag
cukier - 1 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
masło rozpuszczone - 3 łyżka
czubrica zielona - 1 łyżeczka
przyprawa bałkańska - 0,5 łyżeczka
Dodatki -
pieczarki - 20-25 dag
szynka konserwowa - 10 dag
ogórki konserwowe - 2-3 szt.
ser żółty - 5 dag
ser żółty wędzony - 10 dag
Sos czosnkowy -
śmietana gęsta - 1 łyżka
jajko - 1 szt.
majonez - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek
sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Do ciasto na pizzę dodałam przyprawy bałkańskiej i czubricy zielonej. Wszyscy domownicy byli zachwyceni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem i 2 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 2: Do drugiej miski wsypać pozostałą mąkę, dodać rozczyn i lekko podgrzany jogurt, wyrobić przez 5 minut, odłożyć.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać zioła, sól i rozpuszczone, przestudzone masło. Wyrabiać kolejne 5 minut.

KROK 4: Wyłożyć na blat, uformować pizzę, włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę. Przykryć ściereczka, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut. (z takiej ilości ciasta można przygotować 2 pizze o cienkim spodzie lub 1 grubą na blaszce

z piekarnika)

KROK 5: Wszystkie składniki sosu razem wymieszać, wyłożyć na wyrośnięte ciasto. Następnie posypać posiekanymi pieczarkami.

KROK 6: Ułożyć pozostałe składniki i blaszkę z pizzą włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piec około 12-15 minut.