Pizze serowe

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

16 porcji

Składniki:

- mąka pszenna chlebowa typ 750 - 600 g
- woda - 300 ml
- mleko - 100 ml
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 łyżeczka
- świeże drożdże - 14 g
- oliwa - 2 łyżka
- ser feta - 100 g
- serek naturalny - 100 g
- zaatar lub suszona bazylia do posypania - 1 trochę
- ser żółty tarty - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże mieszamy w misce z mlekiem i cukrem, odstawiamy na 10 min. Do miski wsypujemy mąkę, sól, wlewamy oliwę, wodę i drożdże z mlekiem. Wyrabiamy gładkie ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 60 min. Ciasto można też wyrobić w automacie do wypieku chleba.

KROK 2: Ser feta i naturalny dokładnie mieszamy. Ciasto dzielimy na 8 kawałków, jeśli chcemy mieć duże pizze, lub na 16, jeśli mają być małe, dla jednej osoby.
Każdy placek delikatnie rozpłaszczamy, smarujemy masą serową, posypujemy żółtym serem i przyprawami. Pieczemy ok 20 min w temp 250 st. C.