




Wegetariańska pizza z mąki orkiszowej

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska, arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

biała mąka orkiszowa do pizzy - 2 szklanka
ciepła woda około - 1 szklanka
świeże drożdże - 25 g
cukier - 1 łyżeczka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól himalajska - 0,5 łyżeczka
dodatki: -
pieczarki - 300 g
oliwa z oliwek - 3 łyżka
cebula - 1 szt.

ser żółty starty - 150 g
papryka czerwona - 0,5 szt.
papryka żółta - - kawałek
oliwki czarne - 2-3 łyżka
kukurydza konserwowa - 3 łyżka
ajwar łagodny - 3 łyżka
ketchup pikantny - 1 łyżka
przyprawa bałkańska - 1 łyżeczka
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem, połową ciepłej wody i 2 łyżkami mąki, odstawić na 10-15 minut. W misce mąkę wymieszać z solą, dodać resztę wody, spieniony roztwór i wyrabiać elastyczne ciasto (około 15 minut).

KROK 2: Pod koniec wlać oliwę i wyrabiać jeszcze przez chwilę. Uformować kulę, włożyć do miski, posmarować oliwą, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.

KROK 3: Posiekaną cebulę zeszklić na 2 łyżkach oliwy, wsypać pokrojone pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 4: Ajwar wymieszać z ketchupem. Wyrośnięte ciasto lekko przerobić, rozplaszczyc formując placek o wielkości dużej blaszki

z piekarnika. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć i odłożyć na 15 minut do ponownego podrośnięcia. Następnie posmarować sosem, oprószyć przyprawą bałkańską, posypać odrobiną sera.

KROK 5: Wyłożyć pieczarki, pokrojoną paprykę, oliwki i osączoną kukurydzę. Po wierzchu posypać startym serem. Blaszke z pizzą włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.