Wegetariańska pizza

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 30 dag
drożdże świeże - 2,5 dag
czosnek - 1 ząbek
olej - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
woda ciepła - 150 ml
sól - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka

Dodatkowo -
ketchup - 2 łyżka
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
oregano - 1 łyżeczka
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
ser żółty starty - 15 dag
cebula - 1 szt.
pieczarki - 25-30 dag

Dodatkowe info:

Pizza z pieczarkami i cebulą to smaczna przekąska nie tylko dla wegetarian. Dodatek czosnku do ciasta dodaje pysznego aromatu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ketchup i koncentrat pomidorowy włożyć do miski, dodać zioła prowansalskie i oregano, wymieszać.

KROK 2: Drożdże wymieszać z cukrem i ciepłą wodą, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.

KROK 3: Do miski przesiać mąką, dodać sól, rozczyn, jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, olej i wyrabiać około 5-7 minut. Wyłożyć na deskę, podzielić na 2 części, uformować 2 krążki, pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Wyrośnięte krążki posmarować przygotowanym sosem pomidorowym, posypać startym na tarce żółtym serem.

KROK 5: Po wierzchu posypać pokrojonymi w plasterki pieczarkami i posiekaną cebulą.

KROK 6: Piekarnik nagrzać do 200 stopni, włożyć pizzę i piec około 12-15 minut.