Wegetariańskie mini pizze

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka
drożdże - 1 i 1/2 dag
cukier trzcinowy - 2/3 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
woda gazowana - 120 ml
kurkuma - 1/3 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
ketchup ziołowy - 3 łyżka
por mały - 1 szt.
boczniaki - 15 dag
papryka zielona - 1/2 szt.
papryka czerwona - 1/4 szt.
papryka żółta - 1/4 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Pizzerki z warzywami i boczniakami to bardzo smaczna przekąska lub kolacja. Doskonale smakują z ketchupem lub sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, rozetrzeć z cukrem trzcinowym, połączyć z ciepłą wodą gazowaną, dodać sól, oliwę i kurkumę, wymieszać. Następnie wsypać mąkę i wyrabiać około 7-10 minut. Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

KROK 2: W międzyczasie pokrojony por zeszklić na oliwie, wsypać pokrojone boczniaki, podsmażyć, doprawić do smaku solą i pieprzem. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto podzielić na 3-4 kawałki, uformować kulki, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować oliwą i rozciągnąć formując krążki. Odłożyć w ciepła miejsce na 10 minut.

KROK 4: Następnie posmarować ketchupem z ziołami, wyłożyć boczniaki i paprykę.

KROK 5: Posypać żółtym serem. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni, włożyć blaszkę z pizzerkami i piec około 12-13 minut.