

Bałkańska pizza z salami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
woda letnia	100 ml
kefir	150 ml
drożdże świeże	2 dag
oliwa	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	2/3 łyżeczki
przyprawy	1 łyżka (bałkańska)

pozostałe dodatki

ketchup	3 łyżki
ser żółty	5 dag
ser żółty	8-10 plasterków (wędzony)
ser pleśniowy	5 dag
pieczarki	10-15 dag
salami	4-5 dag
cebula	0,5 szt
oliwki zielone	kilka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
rukola	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mąki wsypać cukier, pokruszone drożdże, wlać ciepłą wodę, zamieszać.
- KROK 2 Następnie dodać lekko podgrzany kefir i wyrabiać przez kilka minut. Przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut.
- KROK 3 Po kwadransie do ciasta dodać oliwę, sól i przyprawę bałkańską. Wyrabiać około 7-8 minut.
- KROK 4 Wyłożyć na posypaną mąką deskę, uformować pizzę, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Ponownie przykryć ściereczką i pozostawić na 10 minut w ciepłym miejscu.
- KROK 5 Ciasto posmarować ketchupem, posypać startym żółtym serem i pokrojonymi pieczarkami, oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 6 Ułożyć plasterki salami i posypać krążkami cebuli.
- KROK 7 Na wierzchu pizzy ułożyć ser wędzony i pleśniowy. Posypać pokrojonymi oliwkami.