

## Co na obiad: Pizza capricciosa wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna typ 500</b>	500 gramów
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>mleko</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	200 mililitrów
<b>drożdże suche</b>	4 gramy
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna typ 500</b>	do podsypywania

#### Sos:

<b>passata pomidorowa</b>	250 mililitrów
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>oliwa</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat</b>	2 łyżeczki

#### Dodatki:

<b>mozzarella</b>	75 gramów
<b>cebula</b>	1/3 sztuki
<b>szynka</b>	2 plastry
<b>pieczarki</b>	50 gramów

**Oregano suszone Prymat**

1 łyżeczka

**sos pomidorowy**

50 mililitrów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto mieszamy w misce, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 15-20 minut do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto rośnie, do passaty dodajemy czosnek, cukier, oliwę oraz przyprawę do makaronu i dokładnie mieszamy. Składniki kroimy na kawałki wygodne do jedzenia, przy czym pieczarki posypujemy solą oraz pieprzem, żeby puściły wodę.

Kiedy ciasto wyrosło, podsypujemy je łyżką mąki, wyciągamy na blat, wyrabiamy przez 1-2 minuty po czym formujemy placek, który przekładamy na spód foremki do ciasta.

Tak przygotowany spód smarujemy sosem, posypujemy serem, układamy dodatki, posypujemy oregano oraz świeżym tymiankiem.

Pizzę pieczemy w piekarniku nagrzanym do maksimum, opcja góra-dół, na samym spodzie piekarnika przez ok. 7-10 minut.

Smacznego!

Jeśli smakowało Wam ciasto, zróbcie z niego inną wersję pizzy, czyli [calzone](#).