

Orkiszowa pizza z boczkiem



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka orkiszowa	2 szklanki
woda letnia	3/4 szklanki
drożdże suche	1 opakowanie
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
olej	2 łyżki

Dodatkowo

boczek wędzony	150 gram
ser żółty	200 gram
papryka czerwona	0,5 sztuki
cebula	1 sztuka
oliwki czarne	garść
ketchup pikantny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy przesianą mąkę, dodajemy suche drożdże, cukier, sól, olej. Wlewamy letnią wodę i zagniatamy do momentu aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Miskę z ciastem przykrywamy bawełniana ściereczką i odstawiamy na pół godziny. Ciasto przekładamy na stolnicę wysypaną mąką i wałkujemy na duże koło, przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, smarujemy ketchupem. Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach, posypujemy nim pizzę, boczek kroimy na mniejsze kawałki, cebule kroimy w krążki, układamy z pozostałymi składnikami na pizzę. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.

