

## Orkiszowa pizza z rukolą, gorgonzolą i burakiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka orkiszowa</b>	300 g
<b>woda</b>	3/4 szklanki
<b>drożdże świeże</b>	20 g
<b>oliwa</b>	2 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól morska</b>	
<b>ser pleśniowy typu gorgonzola</b>	200 g
<b>rukola</b>	do dekoracji
<b>buraki czerwone</b>	3 szt.
<b>chrzan tarty</b>	do smaku
<b>tymianek</b>	do posypania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotować buraki, przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Przygotować rozczyń na ciasto - w miseczce pokruszyć drożdże, dodać połowę wody, cukier wymieszać i odstawić na 10 min w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 3 Na stolnicę przesypać mąkę, do zagłębienie wlać rozczyń, dodać sól, oliwę z oliwek i zagnieść ciasto. Wyrabiać do momentu aż będzie gładkie i nie będzie kleiło się do rąk. Odstawić na ok. 45 minut w ciepłe miejsce. W tym czasie przygotować składniki: buraki obrać ze skórki i pokroić na cienkie plasterki, ser gorgonzola pokruszyć.

KROK 4 Gdy ciasto wyrośnie przełożyć je na blachę wysmarowaną wcześniej oliwą i uformować koło. Wierzch posmarować cienką warstwą chrzanu i układać dodatki – ser, plastry buraka. Wstawić do nagrzanego do 250 stopni piekarnika i piec ok. 10-12 minut.

KROK 5 Gotową pizzę wyjąć z pieca, posypać rukolą i podawać z chrzanem.