

## Pełnoziarnista pizza z cukinią, salami i mozzarellą



### MUFINKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>drożdże</b>	30 g
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>Gałka muskatołowa cała Prymat</b>	szczypta
<b>sos pomidorowy</b>	
<b>przecier pomidorowy</b>	3/4 szkl.
<b>czosnek</b>	1-2 ząbki
<b>oregano</b>	1/2 łyżeczki
<b>bazylia</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	do smaku
<b>cukinia</b>	mała szt.
<b>mozzarella</b>	duża kulka
<b>woda</b>	210 (ciepła)
<b>mąka pełnoziarnista</b>	300 pszenna
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszamy do miseczki, dodajemy cukier i łączymy.

Dolewamy ciepłą wodę, mieszamy i odstawiamy na około 10 minut, aby drożdże podrosły.

Mąkę wsypujemy do miski, najlepiej drewnianej, dodajemy sól, gałkę muskatołową i mieszamy razem.

Dolewamy pracujące drożdże i oliwę, wyrabiamy ciasto przez około 10 minut aż ciasto będzie elastyczne.

Formujemy z ciasta kulę, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około 45 minut.

Gdy ciasto podwoi swoją ilość krótko wyrabiamy i formujemy pizzę - jedną dużą śr. ok. 34 cm. lub dwie średnie.

Do miseczki dodajemy przecier pomidorowy lub passatę (nie koncentrat), sól, cukier, zioła, szczyptę pieprzu oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Dokładnie mieszamy by składniki się połączyły.

Błaty pizzy smarujemy sosem pomidorowym i obkładamy salami, cienkimi plasterkami cukinii i kawałkami mozzarelli.

Wstawiamy do gorącego piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i pieczemy około 15-20 minut.

Po upieczeniu pizzę przybieramy listkami świeżej bazylii.

Smacznego!