

Pełnoziarniste pizzerinki z mozzarellą



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1 szklanka
mąka pszenna pełnoziarnista	0,5 szklanki
drożdże	2 dag
siemię lniane	2-3 łyżki
woda letnia	200 ml
olej	2 łyżki
sól	0,5 łyżeczki
cukier	0,5 łyżeczki

Pozostałe produkty

cebula	2-3 szt
olej	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz	do smaku
mozzarella	1 kulka duża
papryka mielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić z cukrem i ciepłą wodą.
- KROK 2 Wymieszać z 2 łyżkami mąki, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 3 Resztę mąki wsypać do drugiej miski, dodać siemię lniane, sól, olej i wyrośnięty rozczyń.
- KROK 4 Wyrabiać około 5-8 minut, wyłożyć na posypaną mąką deskę, rozwałkować i wykroić krążki. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.
- KROK 5 Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną w pół krążki cebulę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 6 Na wyrośnięte krążki ciasta włożyć porcję cebuli.
- KROK 7 Przykryć plasterkami mozzarelli i oprószyć mieloną papryką. Blaszkę z pizzerkami wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.