

## Pizza pszenno-gryczana



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>mąka pszenna</b>                       | 2 szklanki          |
| <b>mąka razowa</b>                        | 0,5 szkl (gryczana) |
| <b>kefir</b>                              | 350 ml              |
| <b>sól</b>                                | 1 łyżeczka          |
| <b>cukier</b>                             | 1 łyżeczka          |
| <b>drożdże świeże</b>                     | 2,5 dag             |
| <b>olej</b>                               | 2 łyżki             |
| <b>Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat</b> | 1 łyżka             |

#### Pozostałe produkty

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>ketchup ziołowy</b>       | 3 łyżki       |
| <b>ser żółty starty</b>      | 10 dag        |
| <b>ser camembert</b>         | 1 opakowanie  |
| <b>salami</b>                | 20 plasterków |
| <b>pomidory suszone Smak</b> | 4-5 szt       |
| <b>boczek wędzony</b>        | 5 dag         |
| <b>cebula</b>                | 0,5 szt       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Kroki postępowania**

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut. Mąkę pszenną i mąkę gryczaną razem wymieszać.
- KROK 2 Mąki połączyć z kefirem i roztworem drożdżowym, wyrabiać około 5 minut.
- KROK 3 Pod koniec wyrabiania dodać drobno posiekany czosnek niedźwiedzi.
- KROK 4 Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 5 Uformować pizzę, przykryć i odłożyć na kilka minut ( duża blaszka z piekarnika)
- KROK 6 Następnie posmarować ketchupem, posypać odrobiną żółtego sera, ułożyć podsmażony boczek, salami i pokrojone suszone pomidory.
- KROK 7 Po wierzchu posypać cebulą posiekaną w piórka, resztą żółtego sera i pokrojonym serem Camembert.  
Pizzę wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.