

## Pizza z brokułem i kalarepą



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	35 dag
<b>drożdże</b>	2 dag
<b>mleko</b>	100 ml
<b>woda gazowana</b>	100 ml
<b>cukier brązowy</b>	1 łyżeczka
<b>przyprawy</b>	1 łyżeczka ( przyprawa do pizzy)
<b>masło</b>	2 łyżki ( rozpuszczone)
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki

#### Dodatki

<b>kalarepka młoda</b>	2 szt
<b>brokuł</b>	1/4 szt
<b>boczek parzony</b>	5 dag
<b>parówki</b>	2 szt
<b>pomidorki koktajlowe</b>	5-6 szt
<b>mozzarella</b>	1 kulka
<b>kukurydza konserwowa</b>	2 łyżki
<b>sos czosnkowy</b>	
<b>śmietana gęsta</b>	1 łyżka
<b>majonez light</b>	2 łyżki

**czosnek**

1 ząbek

**pieprz**

do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem i ciepłym mlekiem, pozostawić do wyrośnięcia.
- KROK 2 Do wyrośniętego rozczynu wlać letnią wodę gazowaną, dodać rozpuszczone, ostudzone masło, sól i mąkę. Wyrabiać około 8-10 minut.
- KROK 3 Pod koniec do ciasta dodać przyprawę do pizzy, wymieszać.
- KROK 4 Następnie uformować pizzę, ułożyć na przygotowanej blaszce, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce.
- KROK 5 W międzyczasie przygotować sos.  
Majonez wymieszać ze śmietaną i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Przyprawić do smaku, wymieszać.
- KROK 6 Pokrojoną w słupki obraną kalarepkę i podzielony na różyczki brokuł ugotować w osolonej wodzie.  
Przygotowane ciasto posmarować sosem i wyłożyć kalarepkę z brokułem.
- KROK 7 Wierzch posypać osączoną kukurydzą, ułożyć pokrojony boczek, parówki, pomidorki i ser.
- KROK 8 Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.