

Pizza z grilla z pierśią kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	250 g
woda	250 ml
cukier	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
drożdże	3 g
sól morska	10 g

Składniki:

mozzarella	100 g
sos pomidorowy	3 łyżki
przyprawa do pizzy	1 łyżka
rukola	
czerwona cebula	1 szt.
pomidor	1 szt.
filet z kurczaka	1 szt.

Marynata do kurczaka:

grill ziołowy	1 łyżka
sos barbecue	1 łyżka
cukier trzcinowy	1 łyżeczka
woda	100 ml

ketchup

1 łyżka

sól morską

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody dodać cukier, drożdże, mąkę, olej oraz sól. Połączyć wszystkie składniki i ugniatać, aż ciasto będzie elastyczne. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 20 minut.

Z wody, przyprawy do grilla, sosu BBQ, cukru, ketchupu oraz soli przygotować marynatę. Natrzeć nią filet z kurczaka i odczekać 45 minut. Następnie przygotować pozostałe składniki na pizzę i rozgrzać grill.

Błat posypać mąką. Ciasto ponownie zagnieść, rozwałkować i przełożyć na blachę do pizzy.

Wierzch ciasta posmarować sosem pomidorowym, dodać startą na tarce mozzarellę, plasterki pomidora oraz pokrojoną czerwoną cebulę.

Pierś z kurczaka grillować 6 minut z każdej strony i ściągnąć z rusztu. Następnie na grillu położyć blachę z ciastem i grillować 4 minuty. Po tym czasie pizzę należy zdjąć z blachy, położyć bezpośrednio na grillu i przykryć blachą. Grillować przez 6 minut. Gotową pizzę ściągnąć z rusztu i ułożyć na niej pokrojonego w plasterki kurczaka oraz posypać rukolą.