

## Pizza z płatkami owsianymi



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>płatki owsiane</b>	2/3 szklanki
<b>mąka kukurydziana</b>	2/3 szkl
<b>mąka pszenna</b>	1 szkl
<b>drożdże świeże</b>	2 dag
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	2/3 łyżeczki
<b>oliwa</b>	2 łyżki

#### Pozostałe dodatki

<b>por</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	25 dag
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>ketchup</b>	2 łyżki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>oregano</b>	1 łyżeczka
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>boczek parzony</b>	8-10 dag
<b>salami</b>	10 plasterków
<b>kiełbasa podwawelska</b>	5-8 dag
<b>ser żółty</b>	5 dag

<b>mozzarella</b>	1 kulka
<b>ser żółty</b>	5 dag

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z letnim mlekiem, wsypać przesianą mąkę pszenną, kukurydzianą i płatki owsiane.
- KROK 2 Wszystko razem wymieszać i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 3 Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojony w krążki por. Dodać posiekane pieczarki i smażyć do odparowania płynu.
- KROK 4 Dodać oregano, ketchup i przecier pomidorowy. Wymieszać, podsmażyć, przyprawić solą i pieprzem.
- KROK 5 Do wyrośniętego ciasta dodać sól i oliwę, przerobić.
- KROK 6 Wyłożyć na posypany mąką blat, uformować pizzę, ułożyć na przygotowanej blaszce (tej z piekarnika). Przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut. Następnie wyłożyć podsmażone pieczarki.
- KROK 7 Ułożyć pokrojoną wędlinę, ser żółty i ser mozzarella.
- KROK 8 Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.