

Pizza z szynką parmeńską, mozzarellą i rukolą



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|----------------|
| mąka | 200 gram |
| drożdże | 10 gram |
| oliwa | 1 łyżka |
| sól | 1/2 łyżeczka |
| cukier | 1/2 łyżeczka |
| pomidory krojone z puszki | 1/2 opakowanie |
| koncentrat pomidorowy | 2 łyżeczka |
| czosnek | 1 ząbek |
| cukier | 1/2 łyżeczka |
| oliwa | 1 łyżka |
| mozzarella | 250 gram |
| rukola | 50 gram |
| oliwki czarne Smak | 2 łyżka |
| pomidory malinowe | 2 sztuka |
| pomidory koktajlowe | 10 sztuka |
| cebula czerwona | 1 sztuka |
| woda | 110 (ciepła) |
| oregano | 1/2 łyżka |
| szynka parmeńska | 8 (plastry) |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Do letniej wody dodać pokruszone drożdże, cukier i łyżkę mąki. Zaczyn wymieszać i pozostawić do podrośnięcia. Mąkę wymieszać z solą. Dodać podrośnięte drożdże i łyżkę oliwy. Zagnieść elastyczne ciasto. Miskę nakryć ściereczką i odstawić do podrośnięcia na około 1 godzinę.

Sos: Składniki sosu zmiksować i podgrzać chwilę na niewielkim ogniu do zgęstnienia.

Cebulę pokroić w piórka, pomidory koktajlowe na połówki, pomidory malinowe i mozzarellę w plastry.

Podrośnięte ciasto rozwałkować cienko i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Ciasto posmarować sosem, dodać cebulę, pokrojone pomidory, oliwki i mozzarellę. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na około 15-18 minut. Na upieczonej pizzy ułożyć plastry szynki parmeńskiej i rukolę.