

## Prowansalska pizza z cebulą



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>drożdże</b>	15 g
<b>woda</b>	200 g
<b>cukier</b>	1 szczypta
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna typ 750</b>	0,5 kg
<b>ziemniaki ugotowane</b>	100 g
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki

#### farsz

<b>cebula</b>	5 złt
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>zioła prowansalskie</b>	1 łyżka
<b>oliwki czarne</b>	1 garśc
<b>sól i pieprz</b>	. do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1

Drożdże i cukier rozpuścić w ciepłej wodzie. Do miski roboty wsypać mąkę, sól, dodać ugniecione ziemniaki i oliwę. Wlać rozczyń, zagnieść jednolite ciasto. Odstawić do wyrośnięcia na godzinę.

KROK 2

Cebule obrać, pokroić w piórka. Wrzucić na rozgrzany olej. Zeszklić, zmniejszyć ogień i dusić do miękkości. Dodać masło, sól, pieprz i zioła. Wymieszać. Przystudzić.

KROK 3

Ciasto podzielić na 4, rozwałkować na kształt koła, ułożyć na blasze wyścielonej papierem.

KROK 4

Na każde koło nałożyć farsz cebulowy,

KROK 5

posypać krojonymi oliwkami. Piec około 20 minut w 200 stopniach.

KROK 6

Podawać z surówką ze świeżych pomidorów