

Rumiana pizza z mozzarellą, pieczarkami i boczkiem na ziołowym spodzie



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	1/2 kg
drożdże	50 g
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
woda ciepła	150 ml
olej	3 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki
mleko ciepłe	150 ml

dodatki

ketchup łagodny	
mozzarella w bloku	400 g
pieczarki	12-16 szt
boczek	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wsypujemy do miski, robimy dołek, wkruszamy drożdże zasypujemy cukrem, zalewamy 1 łyżką wody i odstawiamy do wyrośnięcia, następnie dodajemy pozostałe składniki: sól, olej, pozostałą wodę, mleko i zioła .
- KROK 2 Całość wyrabiamy przez 10 minut, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut w ciepłe miejsce.
- KROK 3 Ciasto dzielimy na 4 części, wałkujemy na okręgi. Każdy okrąg smarujemy ketchupem, ścieramy na wierzch mozzarellę, oraz pieczarki (pieczarki ścieram na plasterki na tarce jarzynowej)
- KROK 4 Na wierzch układamy plastry boczku.
- KROK 5 Kamień do pizzy nagrzewam w piekarniku przez 30 minut w temperaturze 200 stopni. Następnie pizzę przekładam na kamień i piekę przez około 15 minut.