

Wegetariańska pizza z chrupiącym brzegiem



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

| | |
|-------------|--------------|
| mąka | 3,5 szkl |
| drożdże | 40 g |
| woda letnia | 350 ml |
| olej | 4 łyżki |
| cukier | 1,5 łyżeczki |
| sól | 1/2 łyżeczki |

Sos

| | |
|---------------------------|------------|
| pomidory krojone z puszki | 1/2 puszki |
| cebula | 1/2 szt |

oliwa

bazylia

oregano

sól

pieprz

Dodatki

| | |
|------------------|-------|
| cebula | 3 szt |
| pieczarki | 150 g |
| papryka czerwona | 1 szt |
| pomidor | 1 szt |

| | |
|---|-------|
| ogórki konserwowe | 3 szt |
| ser żółty | 100 g |
| oliwa | |
| sól | |
| pieprz | |
| Zioła prowansalskie suszone Prymat | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto: W 100ml wody rozpuszczam drożdże oraz cukier. Mąkę przesiewam do miski. Dodaję sól. Wlewam drożdże, pozostałą wodę oraz olej. Łączę wszystkie składniki i przez około 10 minut wyrabiam ciasto. Następnie ciasto przykrywam ściereczką i odstawiam na 40 minut do wyrośnięcia.
- KROK 2** Sos: Cebulę szklę na oliwie. Dodaję pomidory z puszki. Duszę około 5 minut. Sos doprawiam do smaku solą, pieprzem, bazylią i oregano. Cebulę kroję w piórka. Pieczarki kroję w plasterki, paprykę w paski, pomidora w półplasterki, a ogórki w plastry.
- KROK 3** Cebulę, pieczarki i paprykę podsmażam na oliwie (każde z warzyw osobno). Ser ścieram na tarce o dużych oczkach.
- KROK 4** Wyrośnięte ciasto dzielę na dwie części. Jedną część rozwałkowuję i wykładam na blaszkę. Z drugiej części robię dwa wałeczki. Zaplatam je i układam na brzegu ciasta na blaszce.
- KROK 5** Spód ciasta smaruję sosem. Następnie układam porcję cebuli, pieczarek, papryki, ogórka oraz pomidora. Całość oprószam solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Wierzch pizzy posypuję żółtym serem. Pizzę piekę około 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.