pizza na cieście z otrębami

ANKHA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
drożdże	3 dag
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
otręby	1/2 szkl
siemię lniane	2 łyżki
słonecznik łuskany	2 łyżki
woda letnia	1 szkl
ser żółty	
sos pomidorowy	
cebula	
pieczarki	
oliwki	
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce rozetrzeć drożdże z cukrem,dodać łyżkę mąki i odrobinę wody. Odstawić na 15-20 min do wyrośnięcia.
Gdy rozczyn będzie już gotowy wsypać pozostałą mąkę, sól, otręby, nasiona. Gdyby ciasto było za suche dodać nieco więcej letniej wody- to zależy od wilgotności mąki. Na końcu dodać olej i wyrabiać ciasto ręką kilka minut.
Pozostawić do wyrośnięcia.
W tym czasie przygotować składniki na wierzch i sos
Sos zrobiłam jak najprościej -zmieszałam keczup z koncentratem pomidorowym i przyprawiłam na ostro.
Ciasto rozłożyłam na wysmarowanej tłuszczem formie ,posmarowałam sosem i ułożyłam dodatki .W tym przypadku były to cebula, pieczarki, oliwki. Po prostu kładziemy to co lubimy.Podobnie ilość sera.
Pieczemy w rozgrzanym piekarniku.