

Pizza z kurczakiem i brokułami



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	--
mąka	3,5 szklanki
olej	1 łyżka
sól	1,5 łyżeczki
Składniki	--
pierś z kurczaka	500 g
brokuł	1 szt
pieczarki	200 g
ser żółty	300 g
pomidorki cherry	100 g
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
ketchup	1 łyżka
przyprawa do dań włoskich	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
drożdże świeże	25 g
woda	1,5 (ciepła)
tymianek	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć w miseczce połączyć z cukrem i solą. Wleć wodę, wymieszać. Odstawić na 15 min. Mąkę przesiewać przez sito. Do mąki dodać olej oraz drożdże, zagnieść ciasto do momentu aż będzie odchodzić od rąk. Posmarować ciasto olejem i odstawić na ok 1 h w ciepłe miejsce.

Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju, doprawić. Brokuły oczyścić, pokroić w różyczki. W garnku zagotować wodę z solą i wrzucić brokuły do gotującej wody, wyjąć po 1 min., odcedzić i osuszyć. Pieczarki i paprykę oczyścić, pokroić w plasterki. Ser żółty zetrzeć na tarce. Koncentrat, ketchup i przyprawę do dań włoskich wymieszać w miseczce. Ciasto na pizzę podzielić na 2 części, każdą z nich rozwałkować, pojedynczo rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Rozsmarować sosem pomidorowym, następnie układać na wierzch składniki. Pizzę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp. 220 stopni przez ok. 15 min. Ser i pokrojone pomidorki cherry nałożyć 5 min. przed końcem pieczenia.