

## Pizza z kurczakiem, pieczarkami i szynką



**ILKA\_86**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>mąka pszenna</b>     | 2 szkl.     |
| <b>drożdże</b>          | 1 opak.     |
| <b>cukier</b>           | 1/2 łyżecz. |
| <b>sól</b>              | 1/2 łyżecz. |
| <b>woda gazowana</b>    | 3/4 szkl.   |
| <b>olej</b>             | 2 łyż.      |
| <b>pierś z kurczaka</b> | 1 szt.      |
| <b>przyprawa gyros</b>  | 1 łyż.      |
| <b>szynka</b>           | 70 g        |
| <b>pieczarki</b>        | 300 g       |
| <b>sól</b>              | 1 szczypta  |
| <b>pieprz</b>           | 1 szczypta  |
| <b>sos sojowy</b>       | 1/2 łyżecz. |
| <b>cebula</b>           | 1 szt.      |
| <b>olej</b>             | 1 łyż.      |
| <b>oregano</b>          | 1 szczypta  |
| <b>sos pomidorowy</b>   | 1/2 szkl.   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

- KROK 1 Ciasto: W misce mieszam wszystkie składniki na ciasto, wyrabiam na gładkie ciasto, formuję kulkę, przykrywam miskę ściereczką i odstawiam na 1 godzinę do wyrastania. Po tym czasie ciasto znów wyrabiam i wylepiam nim dużą blachę z piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Pozostawiam na 20-30 minut do wyrośnięcia.
- KROK 2 Piersz z kurczaka myję i kroję na kostkę. Oprószam przyprawą do gyrosa i smażę na rozgrzanym oleju na patelni aż do zrumienienia.
- KROK 3 Zdejmuję mięso, podlewam olej i smażę pokrojoną w półplasterki cebulkę do zeszklenia. Pieczarki myję, kroję w plasterki i duszę aż do odparowania wody. Doprawiam do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Wyrośnięte ciasto smaruję sosem pomidorowym (nie zużywam całego sosu, resztę zostawiam na później).
- KROK 4 Następnie wykładam szynkę pokrojoną w paseczki, podsmażoną cebulkę, uduszone pieczarki i usmażone kawałki kurczaka. Całość oprószam startym na dużych oczkach tarki serem żółtym i oregano.
- KROK 5 Wkładam blachę z pizzą do lekko nagrzanego piekarnika (60-70°C) i pozostawiam na ok. 15 minut. Po tym czasie zwiększam temperaturę do 220°C i piekę ok. 25 minut. Pizzę podaję gorącą z sosem czosnkowym i/lub pomidorowym.