

# Pizza na grubym cieście z czerwoną fasolą, pomidorem i jalapenos



## PYSZOTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	300 g
<b>woda</b>	150 ml
<b>drożdże</b>	20 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>fasola czerwona</b>	3 łyżki
<b>pomidor</b>	1
<b>cebula</b>	1
<b>jalapenos</b>	1
<b>ser żółty</b>	200 g
<b>pieczarki</b>	2-3
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>czosnek</b>	1
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>oregano</b>	1 łyżka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozdrobić w kubeczku, dodać cukier i zalać ciepłą wodą (ok. 3 łyżki). Odstawić na kilka min. Do miski wsypać mąkę, drożdże, wodę i oliwę, przyprawę do pizzy i paprykę słodką, wymieszać, następnie zagnieść rękoma i odstawić na ok. 40 min w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Cebulę pokroić w piórka, pieczarki i pomidor w plasterki, fasolę osączyć, jalapenos pokroić na paseczki, ser żółty zetrzeć na tarce.
- KROK 3 Przygotować sos: w miseczce wymieszać koncentrat, oliwę, pieprz, sól, oregano i wyciśnięty przez praskę czosnek; posmarować nim ciasto. Oprószyć garścią sera żółtego i resztą składników.
- KROK 4 Piec ok. 15 min. W połowie pieczenia dodać resztę sera żółtego.