

pizza ze skarmelizowanym fenkułem i cebulą



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1,5 szklanki
woda	1 niepełna szklanka
drożdże suche	1 łyżeczka
otręby	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
oliwa	1-2 łyżka

Dodatki:

cebula	1 średnia
cukier	2 łyżeczki
ocet balsamiczny	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
zioła	
mozzarella	100 gram
keczup	do smaku
pietruszka zielona	dekoracka
oliwa	do smażenia
fenkuł	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać i pokroić wzdłuż na plastry, koper włoski mały pokroić tak samo.
- KROK 2 Warzywa wrzucić na rozgrzaną oliwę na patelni, posypać cukrem, solą, pieprzem i przyrumienić. Dodać zioła: szalwię, rozmaryn, ocet balsamiczny lub winny z czerwonego wina. Odparować płyny i odstawić z gazu.
- KROK 3 Mąkę zmieszać z solą suchymi drożdżami, otrębami (ja dodatkowo dodałam ziarenka czarnego sezamu czego nie wpisałam w składniki, bo ten składnik nie jest konieczny). Dolać wodę, oliwę i zagnieść ciasto. Po wyrośnięciu, jeszcze raz wyrobić i rozciągnąć na papierze do pieczenia w dowolny kształt np prostokąt czy koło. Posypać mieszanką ziół do pizzy.
Moje ciasto wyszło trochę wilgotne, ale to nie ma jakiegoś większego znaczenia, przynajmniej dla mnie.
- KROK 4 Na cieście rozłożyć pokrojoną mozzarellę i karmelizowaną cebulę z fenkułem. Odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 5 Piec około 12-15 minut w 180 stopniach. Podawać można udekorowane pietruszką, bazylią jak ktoś ma świeżą i keczupem. Smacznego.