

pizza wegetariańska z cukinią



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	2 szklanki
oliwa	3 łyżki
sól	1 łyżeczka
drożdże suche	1,5 łyżeczki
woda	1 szklanka
sos pomidorowy	
koncentrat pomidorowy	100 gram
cebula	1 mała
olej do smażenia	
woda	50-100 ml
zioła	
sól	do smaku
cukinia	200 gram
zioła do pizzy	do smaku
czosnek	
mozzarella	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę uniwersalną wymieszać z solą i drożdżami suchymi w robocie kuchennym. Dodać oliwę i powoli dolewać wodę w czasie pracy robota aż ciasto dobrze się wyrobi. Ciasto odstawić do wyrośnięcia.

Sos: Cebulę obrać i rozdrobnić, podsmażyć na złoty kolor, dodać koncentrat pomidorowy i wodę do uzyskania gęstej konsystencji (koncentraty mają różną gęstość). Doprawić solą i ziołami. Odstawić do ostygnięcia.

Ciasto wyrobić rękoma ponownie i rozciągnąć na papierze do pieczenia na blasze na grubość mniej niż 1 cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego na minimum do wyrośnięcia.

Posmarować sosem pomidorowym, na to ułożyć czosnek pokrojony w plasterki, posypać ziołami.

Posypać połową startej mozzarelli.

Cukinię pokroić w plasterki i ułożyć na pizzy, przysypać resztą mozzarelli i ziołami do pizzy (szałwia, bazylia, oregano).

Piec 12-15 minut w 180 stopniach.

Gotowe.