

Pizza z pomidorami, fetą i szynką



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

drożdże	15 g
mąka pszenna	300 g
cukier	1/4 łyżeczki
sól	szczypta
oliwa	1 łyżka

S O S

koncentrat pomidorowy	1 łyżka
pieprz	
sól	

oliwa	1 łyżka
czosnek	1

D O D A T K I

ser żółty	150 g
pieczarki	2
pomidory	2
feta	50 g
szynka	3-4 plasterki
cebula	1/2
kukurydza	2 łyżki
woda	3/4 (ciepła)
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Do miski przesiać mąkę, wsypać sól, oregano i bazylię - wymieszać. Drożdże pokruszyć w kubeczku i dodać oliwę, cukier oraz wodę ciepłą i dobrze wymieszać. Następnie dodać do mąki drożdże, wymieszać i ugniatać. Odstawić na ok. 20 - 30 min do wyrośnięcia. Następnie wyrośnięte ciasto rozwałkować, posmarować sosem pomidorowym: w kubeczku wymieszać wszystkie składniki do przygotowania sosu i posmarować nim ciasto.
- KROK 2 Przygotować składniki: pomidory i pieczarki pokroić w plasterki, fetę pokroić w kostkę, kukurydzę osączyć z zalewy, cebulę pokroić w piórka, szynkę pokroić w paseczki, ser żółty zetrzeć na tarce
- KROK 3 Ułożyć dodatki (ser żółty 1 garść, resztę w połowie pieczenia po ok. 7 min)
- KROK 4 Piec ok. 15 - 20 min w temp. 200 st. C.