

Pizza z pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	450 g
woda	300 ml
oliwa	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka

Dodatki:

oliwa	kilka łyżek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
pomidorki koktajlowe	250 g
mozzarella	2 duże kulki
oliwki czarne	kilka sztuk
rukola	2 garści
drożdże suche	1 łyżeczka
cebula czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto połączyć, zagnieść gładkie ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Na ok. 1 godzinę, do podwojenia objętości.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na oprószoną mąką stolnicę, lekko wyrobić, podzielić na dwie części.

Każdą z nich rozwałkować dość cienko zostawiając grubsze brzegi.

Czosnek obrać, drobno pokroić i utrzeć z oliwą, ziołami, solą i pieprzem. Tak przygotowaną pastę rozsmarować na cieście. Na to ułożyć pokrojoną w plastry mozzarellę, przekrojone na pół pomidorki koktajlowe, pokrojoną w piórka cebulę i oliwki.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 220-230 stopni przez 15-20 minut, aż brzegi się zrumienią.

Podawać gorącą posypując pizzę świeżą rukolą.

Smacznego :)