

Pizza ziołowa Eli z tuńczykiem



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ąka pszenna	300 g
cukier	1/2 łyżeczki
drożdże świeże	50 g
olej roślinny	3 łyżki
sól	do smaku
kukurydza konserwowa	1 puszka
cebula biała	2 sztuki
olej do smażenia	1 łyżka
majonez tradycyjny	3 łyżki
Bazyliia suszona Prymat	2 szczypty
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
woda	1/2 (ciepła)
jajko	1 sztuka
tuńczyk	3 (w kawałkach)
oregano	2 szczypty
ser gouda	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać drożdże(świeże rozpuścić pazem z cukrem w wodzie),sól,cukier,czosnek,zioła,jajko i ciepłą wodę(tyle żeby powstało dość gęste ciasto)i wyrobić.Do ciasta dodać olej i jeszcze raz dobrze wyrobić.Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.Musi podwoić objętość.Cebulę pokroić w ćwierć krążki i zeszklić na oleju,dodać sól i pieprz..Tuńczyka i kukurydżę odsączyć na sitku(osobno).Majonez wymieszać z czosnkiem granulowanym.Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną pergaminem,posmarować majonezem czosnkowym,wyłożyć cebulę,lekko rozdrobnionego tuńczyka i kukurydżę.Ser zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i posypać pizzę.Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 40-50 minut.Smacznego!