Włoska pizza z tuńczykiem i rukolą

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na pizzę:

drożdże świeże	15 gramów
cukier	0,5 łyżeczki
woda letnia	180 mililitrów
mąka pszenna	225 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	0,25 łyżeczki
olej	30 mililitrów

Składniki na sos pomidorowy:

pomidory krojone z puszki	1 puszka
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
oliwa	1 łyżka

Dodatkowo:

tuńczyk kawałki w oleju	170 gramów
rukola	2 garście
suszone pomidory	6-7 sztuk
oliwki zielone	2 łyżki

ser mozarella	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 **Przygotowanie ciasta na pizzę:**

W małej miseczce ucieramy drożdże z cukrem, dodajemy letnią wodę i zostawiamy na 10-15 minut. Gdy rozczyn będzie gotowy, na powierzchni pojawią się pęcherzyki.

W drugiej misce łączymy mąkę z solą, na środku robimy dołek i wlewamy do niego olej, a następnie drożdże. Drewnianą łyżką ucieramy/mieszamy składniki aż się połączą i powstanie gęste ciasto.

KROK 2 Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i wyrabiamy przez ok. 10 minut – powinno być gładkie i elastyczne. Przekładamy je do posmarowanej oliwą miski, przykrywamy i odstawiamy na 30-40 minut – ciasto powinno podwoić swoją objętość. Po tym czasie delikatnie wciskamy ciasto ręką i wyrabiamy na gładką kulę. Na posypanej mąką powierzchni rozwałkowujemy je na kształt krążka (z podanych składników zrobiłam dwie pizze o średnicy ok. 20 cm).

KROK 3 **Przygotowanie sosu pomidorowego:**

Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na łyżce oliwy. Dodajemy pomidory z puszki i czosnek przeciśnięty przez praskę. Chwilę dusimy aż odparuje płyn. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz ziołami. Sos miksujemy i odstawiamy do ostudzenia.

KROK 4 **Przygotowanie pizzy:**

Rozwałkowane ciasto smarujemy cienko oliwą (uchroni to przed powstaniem zakalca). Następnie rozsmarowujemy sos, posypujemy serem i układamy dodatki poza rukolą.

KROK 5 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180-200 stopni przez 15-20 minut – najlepiej używając funkcji „włączony grzejnik dolny”

Na gorącą pizzę układamy rukolę i podajemy.