

Pizza z pieczarkami i kurczakiem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	60 dag
olej	3 łyżki
mleko 2%	350 ml
drożdże świeże	40 g
sól	1/2 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka

Nadzienie

pieczarki	40 dag
filet z kurczaka	1 sztuka
ser żółty	15 dag
cebula	1 duża
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
przyprawa do gyrosa	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

Pasta

pasta peperoni

2 łyżki

ketchup pikantny

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Mleko podgrzewamy aby było dobrze ciepłe ale nie gorące, dodajemy drożdże i łyżeczkę cukru, oprószamy odrobiną mąki i odstawiamy zaczyn do podrośnięcia. Mąkę mieszamy z jajkiem oraz solą i ziołami prowansalskimi, wlewamy zaczyn i zagniatamy ciasto wlewając w trakcie oliwę. Formujemy kulę i odstawiamy w ciepłe miejsce przykrywając ściereczką do momentu aż podwoi swoją objętość. Po wyrośnięciu dzielimy na okrągłe kule około 6 sztuk, rozplaszczamy ręką lub wałkiem,
- KROK 2 Pieczarki myjemy kroimy na plasterki, cebulę obieramy i kroimy w kostkę , dusimy wszystko na patelni na masłku do odparowania wody, doprawiamy do smaku ziołami solą i pieprzem.
- KROK 3 Pierś z kurczaka kroimy na cienkie paseczki, oprószamy przyprawą do gyrosa, obsmażamy na oleju na złocisto
- KROK 4 składniki pasty mieszamy ze sobą smarujemy każdy krążek ciasta.
- KROK 5 Każdy placek smarujemy pastą pomidorową kładziemy farsz z pieczarek oraz mięso, posypujemy tartym serem żółtym. Pieczemy 25 minut w temp 180*c