

Orkiszowa pizza z oscypkiem, rukolą i szynką szwarcwaldzką



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka pszenna	200 g
mąka orkiszowa	200 g
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
oregano	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
drożdże suche	1 opakowanie
woda letnia	1 szklanka (około)

Na pizzę

koncentrat pomidorowy	1/2 słoiczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
cukier	2 łyżeczki
woda	50-70 ml
oscypek	150 g
mozzarella w kulce	1 szt
pomidor	1 szt
szynka szwarcwaldzka	6 plasterków
rukola	2 garści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki ciasta dokładnie mieszamy. Zagniatamy gładkie, elastyczne ciasto (wody dodajemy tyle, ile potrzeba- w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć ilość). Odstawiamy w ciepłe miejsce na 1.5 godz- do podwojenia objętości.
- KROK 2 Ciasto dzielimy na pół. Jedną część rozwałkowujemy na cienki, okrągły placek. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. podpiekamy ok 5 min. w temp. 220 st. C
- KROK 3 Przygotowujemy sos: na patelni podgrzewamy koncentrat, dodajemy wodę, cukier, zioła, sól i pieprz.
Kroimy w plasterki oscypek i mozzarellę.
Podpieczony spód smarujemy połową sosu i układamy połowę obydwóch serów.
Pieczemy ok 7 min (220 st)- do rozpuszczenia serów.
- KROK 4 Na pizzy układamy połowę składników: szynki (pokrojonej na mniejsze kawałki), pokrojonego pomidora i rukoli.
Analogicznie postępujemy z drugim plackiem.
Smacznego!