Pizza barbecue z kurczakiem



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak pieczony

sos barbecue

papryka czerwona

papryka zielona

mozzarella

ser Fontina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 szklanka pokrojonej w plasterki papryki, 2 łyżeczki oliwy, pół szklanki startej mozzarelli, pół szklanki startego sera Fontina, 1 upieczony kurczak, 1/4 szklanki sosu barbecue, 1/4 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 1/4 szklanki posiekanej natki pietruszki, 1 spód na pizzę. Składniki ciasta na dwa spody: 400g mąki, 1 łyżka cukru, 1 łyżeczka soli, 3-4 łyżki oliwy z oliwek, 3 dag świeżych drożdży, 250 ml wody plus dodatki np otręby pszenne

SPOSÓB WYKONANIA: Przygotować ciasto: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże, kiedy zaczną rosnąć, łączymy wszystkie składniki i zagniatamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na 2 części, rozwałkowujemy i znów dajemy ciastu urosnąć, tym razem na żądaną grubość pizzy. Rozgrzać piekarnik do 250 stopni. Na oliwie podsmażyć papryki. Na ciasto wyłożyć ser, a na nie papryki. Piec przez ok. 12 minut. Po upieczeniu na ciasto wyłożyć kawałki kurczaka i polać sosem. Doprawić solą i pieprzem. Posypać natką pietruszki.