



Pizza Bianca z mozzarellą, szynką i porem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pizza bianca to pizza bez pomidorowego sosu. Do tego rodzaju pizzy używamy prostych składników. Mozzarella, szynka i por przełamia delikatny smak pizzy i nadadzą jej charakteru.

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże roztapiamy w ciepłej wodzie.

Krok 2

Do miski wrzucamy pozostałe składniki, powoli łączymy je z przygotowanym roztworem drożdży.

Krok 3

Wyrabiamy rękoma ciasto przez kilkanaście minut. Po uzyskaniu jednolitej masy, odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, jest gotowe do wypieczenia.

Krok 4

Z ciasta formujemy pożądany kształt placka i wykładamy na blaszę. Ciasto smarujemy oliwą. Na tak przygotowanym placku układamy plasterki mozzarelli oraz szynki.

Krok 5

Wstawiamy do nagrzanego do 230°C piekarnika na 17 minut. Po wyjęciu z pieca posypujemy drobno pokrojonym porem.

Wskazówki

Podajemy wraz z oliwą z oliwek extra virgin.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

200 g mąki pszennej jasnej

100 g mąki pszennej chlebowej

30 ml oliwy

170 g wody

1 łyżeczka soli

7 g drożdży suchych

Dodatki:

200 g Mozzarelli Mlekpól w kostce

6 plasterków szynki

1 por

oliwa z oliwek