



Pizza Hawajska

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pizza dla miłośników słodkich, włoskich smaków. Idealny wybór na przyjęcia urodzinowe dla dzieci. Świeże, naturalne składniki to gwarancja, że danie będzie pyszne. Warstwa sosu pomidorowego, kawałki szynki, ananasa i duża ilość żółtego sera sprawi, że pizza zniknie ze stołu w mgnieniu oka.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Świeże drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie. Pozostałe składniki na ciasto wrzucamy do naczynia. Mieszymy, a następnie zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto odkładamy na 1 godzinę w ciepłe miejsce.

Krok 2

Następnie przygotowujemy zdrowy sos. Wyciśnięty przez praskę czosnek obsmażamy na patelni z olejem. Dodajemy obrane ze skórki pomidory. Doprowadzamy do miękkości i przyprawiamy solą, oregano oraz bazylią.

Krok 3

Rozgrzewamy piekarnik do 220°C.

Krok 4

Z ciasta formujemy pizzę, smarujemy wierzch oliwą i nakładamy sos.

Krok 5

Następnie całość posypujemy startym serem, układamy kawałki ananasa i szynki.

Krok 6

Pieczemy około 17 minut.

Wskazówki

Przed podaniem dekorujemy listkami świeżej bazylii oraz posypujemy oregano.

Ciasto:

400 g mąki pszennej

100 g mąki orkiszowej chlebowej

330 g wody

2 łyżki oliwy

Sól

15 g świeżych drożdży

Sos pomidorowy:

4–5 sztuk świeżych pomidorów

2 łyżki oliwy

1 ząbek czosnku

Ok. 1 łyżki oregano

1 łyżeczka bazylii

Sól

Odrobina oleju lub oliwy

Dodatki:

6 plasterków świeżego ananasa

6–8 plasterków szynki

150 g sera żółtego

Opcjonalnie :

Świeża bazylia

Szczypta oregano