



Pizza marchewkowa z patelni

Autor: Niezapominajka

Redakcja poleca Sałatka z jajkiemEkspresowa sałatka na kolację po mojemu
ReklamaElvenar: Wcią-ga-jąca gra stra-te-giczna! Roladki schaboweRoladki
schabowe na bogato Ciasta bez pieczeniaWyśmienity śnieżny puch
Recommendations powered by plista Sposób przygotowania: Pizza
marchewkowa z patelni ETAP 1: Pizza marchewkowa z patelni Startą
marchewkę, smażoną cebulę, olej i oregano połączyć z ciastem. REKLAMA
Pokruszone drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z ciepłą wodą.Wlać do
miski z mąką, wyrobić, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy
ciasto podwoi swoją objętość dodać sól, olej, startą na grubej tarce
marchewkę, smażoną cebulę i oregano, wyrobić.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Pokruszone drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z ciepłą wodą. Następnie wlać do miski z mąką, wyrobić i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać sól, olej, startą na grubej tarce marchewkę, smażoną cebulę i oregano, wyrobić.

Krok 2

Ciasto podzielić na dwie lub trzy części i uformować krążki o średnicy 28 cm, włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia patelnię, przykryć i odłożyć na 10 minut.

Krok 3

Boczek pokroić w plasterki, podsmażyć na patelni. Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną cebulę, wsypać posiekane pieczarki, odparować, przyprawić solą i pieprzem. Krążki ciasta posmarować ketchupem, posypać żółtym serem, wyłożyć pieczarki i boczek.

Krok 4

Na wierzchu ułożyć kulki mozzarelli. Patelnię przykryć pokrywką, włożyć na duży palnik, włączyć najmniejszy płomień i piec około 18-20 minut.

Ciasto:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 2 dag drożdży
- 1 płaska łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 200 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju z rzepaku i lnu
- 10-15 dag marchewki
- 1 łyżka suszonego oregano
- 2 łyżki smażonej cebuli

Dodatki:

- 15 dag wędzonego boczku
- 20-25 dag pieczarek
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżki ketchupu
- 5 -8 dag startego żółtego sera
- 25 dag mozzarelli mini kulki
- Sól do smaku,
- Pieprz do smaku