



Pizza z zielonymi warzywami

Autor: kuchenny świat

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wkładamy składniki na ciasto i szybko zagniatamy. Przykrywamy miskę ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. W międzyczasie brokuł i brukselkę gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 minut. Przekładamy na cedzak i odsączamy z wody. Ogórek myjemy i kroimy w kostkę. Ciasto przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozciągamy. Smarujemy ketchupem i posypujemy serem oraz przyprawami. Układamy na środku pokrojoną brukselkę, a wokół różyczki brokuła. Posypujemy pokrojonym ogórkiem, serem i przyprawami. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze 200 stopni C przez około 20 minut.

1 szkl mąki pszennej,

1 czubata łyżeczka suchych drożdży,

1 łyżka oleju,

duża szczypta soli,

5 dużych łyżek ciepłej wody,

1/3 brokuła,

4 brukselki,

1/4 zielonego ogórka,

2 solidne garście tartego żółtego sera
Mlekpól,

2 łyżki ketchupu,

sól do smaku,

pieprz do smaku,

zioła prowansalskie do smaku,

czosnek granulowany do smaku,

blaszka piekarnikowa,

papier do pieczenia