



## Pinsa z cukinią

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

W misce połącz mąkę pszenną z mąką ryżową, drożdżami i wodą. Ciastopolej oliwą z oliwek, przykryj folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na min. 1,5 godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie rozgrzej piekarnik do 230°C. Blaszke wyłóż papierem do pieczenia i polej oliwą z oliwek. Rękami zmoczonymi lekko oliwą rozłóż ciasto na blaszce i uformuj z niego gruby placek. Pinse włóż do nagrzanego piekarnika i piecz przez 10 minut.

### Krok 2

Obrane i wydrążone pomidory pokrój w kostkę i podsmaż w garnku na oliwie. Dodaj paski suszonych pomidorów z ziołami, suszoną bazylię i posól. Cukinię pokrój w cienkie plasterki. Podpieczoną pinse wyjmij z piekarnika i ostaw na kilka minut. Ser żółty pokrój w kostkę.

### Krok 3

Placek posmaruj sosem pomidorowym. Wierzch wyłóż plasterkami cukinii, posyp serem żółtym i suszonym oregano. Pinse piecz kolejne 10 minut w takiej samej temperaturze.

### Krok 4

Pinse przed podaniem posyp rukolą. Podawaj ją z dipem śmietanowym Mlekpól. Smacznego!

## Ciasto:

420 g mąki pszennej

80 g mąki ryżowej

360 ml letniej wody

5 g suchych drożdży

2 łyżeczki oliwy z oliwek

## Składniki:

2 pomidory

1 zielona cukinia

250 g sera Królewski z Kolna Mlekpól

1 dip śmietanowy z karmelizowaną cebulką i cheddarem typu crème fraiche Mlekpól

1 szczypta suszonego oregano

1 szczypta bazylii

½ słoiczka suszonych pomidorów z ziołami w paskach

1 szczypta soli

rukola

oliwa z oliwek