



## Pizza z małżami i kalmarami

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

Pizza polecana dla smakoszy owoców morza. Małże, kalmary i krewetki są doskonałym wyborem na romantyczną kolację.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

**Krok 1**

Drożdże rozpuszczamy w 20 ml wody. Odstawiamy na 10 minut. Następnie dodajemy do mąki gotowy zaczyn oraz resztę składników. Ugniatamy do uzyskania gładkiej masy. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 minut.

**Krok 2**

W kolejnym kroku przygotowujemy sos pomidorowy. Smażymy drobno posiekaną cebulę i czosnek. Dodajemy pomidory z puszki. Dopraviamy do smaku solą, cukrem i ziołami prowansalskimi. Gotujemy na wolny ogień do zgęstnienia sosu.

**Krok 3**

Rozwałkujemy ciasto na grubość około 1/2 cm. W zależności od pożądanej wielkości, możemy rozdzielić ciasto na dwie części.

**Krok 4**

Nastawiamy piekarnik na 220 stopni C. Ciasto smarujemy sosem pomidorowym. Całość posypujemy startą mozzarellą. Rozkładamy plasterki pomidora oraz pokrojoną w cieniutkie piórka czerwoną cebulę.

**Krok 5**

Krewetki, kalmary i małże dokładnie osuszamy przy pomocy ręcznika papierowego. Rozkładamy na pizze.

**Krok 6**

Pieczemy 10-12 minut.

**Krok 7**

Po upieczeniu posypujemy starym parmezanem i czarnymi oliwkami.

## Wskazówki

Jeśli używamy mrożonki, pamiętajmy, aby wcześniej ją rozmrozić i odsączyć dokładnie wodę.

## Ciasto:

30 dag mąki pszennej

5 dag drożdży świeżych

3/4 szklanki ciepłej wody

2 łyżki oliwy z oliwek

szczypta soli

szczypta cukru

## Sos:

1 puszka pomidorów

2 ząbki czosnku

pół cebuli

łyżka ziół prowansalskich

sól i cukier do smaku

## Dodatki:

50 g parmezanu

100 g mozzarelli

1 czerwona cebula

1 pomidor

10 czarnych oliwek

300 g owoców morza: kalmary, małże i krewetki

2 łyżki oliwy z oliwek