



Pizza z pomidorami, czosnkiem i czarnuszką

Autor: Śnieżynka

Drożdże wymieszać z cukrem, wodą i mlekiem. Wsypać przesianą mąkę, zagnieść ciasto, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie dodać sól, oliwę i przyprawę, wyrobić. Na posypanej mąką stolnicy, uformować krążek, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i odłożyć na kilkanaście minut. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce oliwy z posiekaną cebulą. Wsypać pokrojone pieczarki, poddusić. Dodać ketchup, doprowadzić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Farsz wyłożyć na przygotowany krążek z ciasta. Na wierzchu ułożyć pokrojony ser pleśniowy. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Osób: 6

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Drożdże wymieszać z cukrem, wodą i mlekiem. Wsypać przesianą mąkę, zagnieść ciasto, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Krok 2

Następnie dodać sól, oliwę i przyprawę, wyrobić.

Krok 3

Na posypanej mąką stolnicy uformować krążek, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i odłożyć na kilkanaście minut.

Krok 4

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce oliwy z posiekaną cebulą. Wsypać pokrojone pieczarki, poddusić. Dodać ketchup, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Krok 5

Farsz wyłożyć na przygotowany krążek z ciasta.

Krok 6

Na wierzchu ułożyć pokrojony ser pleśniowy. Włożyć do nagrzanego do 200°C piekarnika i piec około 12-15 minut. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Wskazówki

Pizzę podawać z sosem czosnkowym lub ketchupem.

Ciasto:

- 1,5 szkl. mąki pszennej
- 2 dag drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 szkl. ciepłej wody
- 1/4 szkl. mleka Łaciate
- 1/4 łyżeczki soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1,5 łyżki przyprawy pomidorowo-czosnkowej z czarnuszką

Dodatkowo:

- 5 dag wędzonego boczku
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka oliwy
- 10 dag pieczarek
- 2-3 łyżki ketchupu
- Sól
- Pieprz
- 12 dag sera camembert
- Posiekana natka pietruszki