

# Pizza włoska

Aromatyczna pizza z pysznymi dodatkami na ciekim cieście

ok. 8 porcji



średni

60 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

- 400 g mąki
- 1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml wody (ciepłej)
- 1 łyżka oliwy

### Sos:

- 250 ml koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki oliwy
- 0,5 łyżeczki cukru
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- 1 szczypta pieprzu
- 1 ząbek czosnku

### Obłożenie:

- 250 g pieczarek
- 30 g cebuli czerwonej (1 cebula)
- 4 szt. pomidorków koktajlowych
- 100 g szynki w plastrach
- 1 łyżka oliwy
- 200 g sera Gouda, tłustego (startego)

## 1 Ciasto:

Do mąki dodaj wszystkie suche składniki: drożdże, cukier, sól i wymieszaj. Do wody dodaj oliwę. Uformuj w mące wgłębienie i wlej do niego ciepłą wodę z oliwą.



- 2 Ciasto zagniatą z boków do środka do połączenia wszystkich składników. Ciasto powinno być sprężyste, lecz nie klejące. Jeśli będzie się kleić, podsyp je mąką. Z ciasta zagnieć kulkę i zwilż wodą, by nie obeschło. Odłóż w ciepłe miejsce w przykrytej ściereczką misce na ok. 1 godzinę. W oddzielnym naczyniu przygotuj sos z podanych składników.



- 3 Wyrośnięte ciasto wyłóż na blat posypany mąką. Ciasto rozprowadź rękoma od środka do zewnątrz, formując grube brzegi. Pizza powinna być cienka w środku. Gotowy spód przełóż na wysmarowaną olejem blachę.



- 4 Ciasto posmaruj oliwą, a następnie sosem pomidorowym. Plastry szynki pokrój na kwadraciki, cebulę w piórka, pomidorki i pieczarki na plasterki. Następnie wyłóż je na ciasto, dodaj ser (pieczarki mogą być surowe lub krótko podsmażone na patelni z łyżeczką soli do momentu aż puszczą wodę i odcedzone).



## Pieczenie:

Pizzę wstaw do piekarnika. Piecz na najniższym poziomie.

**Piekarnik elektryczny: 230 °C**

**Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.**