

Chrupiąca pizza z figą, salami i serem lazur



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **550** Ocena: **5197**



1-2 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Na 2 pizze wielkości dużego talerza:
- Mąka pszenna - 250g
- Woda ciepła - 140ml
- Drożdże suche - 4g
- Cukier - 1 łyżeczka
- Sól - 1/2 łyżeczki
- Oliwa - 1,5 łyżki
- Kasza manna do podsypywania
- Dodatki:
- Dżem figowy - 2 łyżki
- Sos pomidorowy - 2 łyżki
- Salami - 4 plastry
- Ser lazur - 120g
- Pomidory suszone - 2-3 plasterki
- Papryka - 1/4 szt
- Pieczarki - 2-3 szt
- Cebula - 1 mała
- Papryka jalapeno marynowana - kilka plasterków
- Zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże i cukier rozpuszczamy w ciepłej wodzie. Zostawiamy na 10 minut. Po tym czasie mieszamy z mąką, oliwą, solą. Zarabiamy ciasto, aż będzie elastyczne. Przykrywamy folią lub ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

Ciasto dzielimy na pół. Z każdej połówki wyrabiamy kulkę i podsypując kaszą, wałkujemy. Smarujemy dżemem figowym i sosem pomidorowym. Układamy pokrojone dodatki. Posypujemy ziołami prowansalskimi.

Ja piekę pizzę na kamieniu w piekarniku rozgrzanym do 250 stopni. W zależności od grubości pizza piecze się od 5 - 12 minut.



2 Pizzę podajemy od razu po wyjęciu z pieca.



Twoje notatki do przepisu: