

Pizza na koperkowym cieście:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **423** Ocena: **3580**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto:
 - 1 szklanka mąki
 - 1/2 szklanki letniego mleka
 - 2 dag świeżych drożdży
 - 1 całe jajko
 - 2 łyżki świeżego, drobno pokrojonego koperku
 - 2 łyżki oleju
 - sól do smaku
- Sos pomidorowy:
 - 3 łyżki koncentratu pomidorowego 30%
 - 2 łyżki przegotowanej, letniej wody
 - 1 łyżka oleju smakowego (u mnie olej z suszonych pomidorów)
 - 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
 - sól, pieprz, cukier do smaku
 - odrobina słodkiej papryki, oregano i bazylia

Sposób przygotowania:

1

Z drożdży, odrobiny cukru, kilku łyżek ciepłego mleka i 3-4 łyżek mąki przygotować roczyn. Odstawić do wyrośnięcia (trwa to około 5 minut).

Do miski wsypać mąkę, wlać ciepłe mleko, wbić jajko i dodać wyrośnięte drożdże. Wyrobić elastyczne ciasto. Na koniec wlać olej i dodać koperek. Jeszcze chwilę wyrabiać.

Przykryć ściereczką by ciasto wyrosło.

Po wyrośnięciu przekładam do torownicy o średnicy 30 cm, którą wcześniej smaruję cienko olejem.

2

Ciasto smaruję sosem pomidorowym. Układam pokrojoną w cienkie płyty cukinię, na cukinii

rozłożyłam szynkę i surową cebulę , którą wcześniej lekko oprószyłam solą i pieprzem oraz podsmażone pieczarki. Ścieram cienką warstwę żółtego sera.

Całość posypuję oregano. Wstawiam do nagrzanego do 240 stopni piekarnika i piekę 10 minut.

Wyjmuję, posypuję startym, żółtym serem , zmniejszam temperaturę do 200 stopni i piekę jeszcze około 5 minut aż ser się roztopi.

Podaję z keczupem lub sosem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: