

Pizza z kielbasą i brokułem

Autor: **Erjot**Przepisów: **639** Ocena: **5485**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ciasto:
- mąka 25 dag
- letnia woda 150 ml
- drożdże suche 7 g
- oliwa z oliwek 1 łyżka
- sól 0,3 łyżeczki
- sos:
- keczup łagodny 3 łyżki
- koncentrat pomidorowy 1 łyżeczka
- bazylia suszona 1 łyżeczka
- dodatki:
- kielbasa polska surowa wędzona 25 dag
- papryka czerwona 1 szt
- brokuł mały 1 szt
- cebula czerwona 1 szt
- ser żółty starty 3 łyżki
- olej do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: do kubka z ciepłą wodą dodajemy drożdże, oliwę z oliwek, sól i dokładnie mieszamy. Mąkę przesiewamy robiąc stożek, na środku którego robimy dołek i wlewamy wodę z drożdżami. Dokładnie wyrabiamy a kiedy ciasto przestanie kleić się do dłoni formujemy kulę i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy i przekładamy na natłuszczoną blaszkę. Sos: koncentrat pomidorowy mieszamy z keczupem i bazylią i smarujemy pizzę. Z kielbasy zdejmujemy osłonkę, rozdrabniamy widelcem i układamy na pizzę.
- 2 Brokuła dzielimy na różyczki, wrzucamy do osolonego wrzątku, gotujemy 2-4 min, odsączamy i układamy na pizzę. Paprykę myjemy, oczyszczamy z nasion, kroimy w kostkę i również układamy na pizzę. Na wierzchu układamy krążki czerwonej cebuli.
- 3 Całość posypujemy startym żółtym serem.
- 4 Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 stopni C i pieczemy ok. 20-25 min.

Twoje notatki do przepisu: