

Pizza ze szpinakiem, fetą i pomidorkami



Autor: **Aninka88**
Przepisów: 29 Ocena: 694



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: 30 g drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka suszonej bazylii, 3 łyżki oliwy z oliwek,
- ok. 2 szkl. mąki, 1 szkl. ciepłej wody
- Sos: 2 łyżki ketchupu, 2 łyżki przecieru pomidorowego, suszona bazylii, 1 łyżka oliwy z oliwek
- Nadzienie: 100 g sera feta, kilka pomidorków koktajlowych (lub zamarynowanych w słoiku), 3 garście świeżego szpinaku,
- 1 pętko cienkiej kiełbasy, 100 g sera mozzarella

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Drożdże rozkruszamy w dużej misce, dodajemy sól, cukier, bazylię, 1 łyżkę mąki oraz 1 szkl. ciepłej wody. Mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10 min. w ciepłe miejsce.
2. W tym czasie kroimy kiełbasę, ser feta, mozzarellę kroimy w plastry.
3. Szpinak wrzucamy na rozgrzaną patelnię, chwilę podsmażamy.
4. Składniki na sos mieszamy ze sobą.
5. Do podrośniętych drożdży dodajemy resztę wody, mąkę i olej, szybko wyrabiamy. Odstawiamy na 30 min w ciepłe miejsce. Następnie rozwałkowujemy i wykładamy na dużą blachę wyłożoną pergaminem.
6. Ciasto nakłuwamy widelcem, smarujemy sosem, układamy mozzarellę oraz resztę składników. Pizzę wkładamy do rozgrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy 12-15 min. na termoobiegu. Pizzę podajemy z sosem czosnkowo-paprykowym.

Twoje notatki do przepisu: