

Pizza wegetariańska

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Pyszna, aromatyczna pizza na puszystym cieście.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 40 dag
- drożdże - 2 dag
- oliwa - 4 łyżka(i)
- pomidory - 5 szt.
- cebula - 2 szt.
- cukinia - 2 szt.
- ser żółty - 10 dag
- czosnek - 2 ząbki
- majeranek -
- tymianek -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Mąkę wymieszać ze szczyptą soli, dodać drożdże rozpuszczone w niewielkiej ilości wody, 2 łyżki oliwy oraz ok 250 ml wody i wyrobić elastyczne ciasto, odstawić po przykryciu do wyrośnięcia

2.



Cebulę obrać i pokroić w plasterki

3.



Czosnek obrać, pokroić w plasterki

4. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć czosnek i cebulę



5. Cukinię umyć, pokroić w plasterki



6. Pokrojoną cukinię obgotować 3 min w lekko osolonym wrzątku, dokładnie odsączyć

7. Ciasto rozwałkować, położyć na natłuszczonej blasze



8. Ser żółty zetrzeć na tarce



9. Pomidory umyć, pokroić w plasterki



10. Na cieście ułożyć cukinię, cebulę, opruszyć solą, pieprzem oraz ziołami, żółtym serem, na serze ułożyć plasterki pomidorów, skropić oliwą, opruszyć solą, pieprzem i ziołami, piec 20 min w temp 200 C