Domowa pizza. Przepis czytelnika

Domowa pizza? Zawsze pyszna! Przedstawiamy przepis przesłany przez naszą czytelniczkę, Annę z Krakowa. Jak zaznaczyła w wiadomości, dodatki są opcjonalne, ale im więcej, tym pizza jest lepsza!

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut (w tym 30 minut pieczenie i 10 minut wyrastanie)

LICZBA PORCJI:

2 pizze

SKŁADNIKI:

7 g suszonych drożdży
2 szklanki ciepłej wody
3 łyżki oliwy
1 1/2 ły żeczki soli
620 g mąki

Sos
500 g przecieru pomidorowego
1 1/2 łyżeczki cebuli, drobno posiekanej
1 łyżeczka suszonego oregano

1/4 łyżeczki soli
1/8 łyżeczki pieprzu

Dodatki
450 g chudego sera mozzarella, startego
125 g filetu z kurczaka, pokrojonego w kostkę i podsmażonego
1 czerwona papryka, pokrojona w paski
1 zielona papryka, pokrojona w paski
65 g oliwek, pokrojonych w plasterki
1 cebula, drobno pokrojona
125 g parmezanu, tartego
1/2 pęczka bazylii, posiekanej

PRZYGOTOWANIE:

1) W dużej misce rozpuścić drożdże w wodzie. Dodać oliwę, sól i 220 g mąki. Wyrabiać mikserem 3 minuty. Dodać mąkę i wyrobić luźne ciasto.

2) Wyłożyć ciasto na stolnicę oprószoną mąką. Zagniatać, aż będzie jednolite i elastyczne. Włożyć do wysmarowanej tłuszczem miski i obtoczyć w tłuszczu. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut.

3) Wymieszać składniki sosu i odstawić. Podzielić ciasto na pół. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować każdą porcję na krążek o średnicy 33 cm. Ułożyć krążki na blachach do pizzy.

4) Piec 15 minut w temperaturze 190°C, aż ciasto lekko się przyrumieni. Nałożyć sos i dodatki. Piec jeszcze 15–20 minut, aż ser się rozpuści.

Masz własny przepis, którym chciałabyś/chciałbyś podzielić się ze światem? Wyślij go do nas! Po weryfikacji opublikujemy go na portalu. Zapraszamy do kontaktu przez nasze media społecznościowe albo bezpośrednio na adres mailowy: kontakt@hopnatalerz.pl

Źródło zdjęcia: przesłane przez czytelniczkę