



PIZZA Z PIKANTNYM CIASTEM

🕒 60 minut 🗣️ Średni 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **slodziakolandia**

Składniki

Ciasto:

- półtorej szklanki mąki pszennej
 - pół szklanki ciepłej przegotowanej wody
 - dwie łyżki smakowej oliwy z oliwek extra vergine Śródziemnomorskie SmakiMonini
 - 4 gram drożdży instant (w proszku)
 - pół łyżeczki soli
 - pół łyżeczki cukru
- Ciasto wyrobić i odstawić na 30 min.

Sos do pizzy:

- 200 g passaty pomidorowej
- 1 ząbek czosnku
- szczypta soli
- ½ łyżeczki cukru
- szczypta pieprzu
- 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich
- 2 łyżki oliwy Extra Vergine GrantFruttato



Przygotowanie

Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę i dodać do reszty składników, delikatnie zagotować, aby składniki się połączyły. Następnie polać formę odrobiną oliwy i uformować pizzę. W brzegi nałożyć ser, a na cały środek polać sos. Położyć ser, cebulę, szynkę, pomidory, a na koniec posypać oregano. Piec w temp. 200 stopni przez 25 min. Zamiast ciężkiego sosu skropić lub maczać kawałki pizzy w oliwie.

Z miłości
do Oliwy