

[Pulchna pizza z pomidorami](#)



Coś dla fanów pizzy na pulchnym, grubszym spodzie. Ciasto jest puchate, mięciutkie i przyrumienione od spodu, lekko chrupiące. Dodatek pomidorów i chudej kielbasy sprawia, że pizza ta jest naprawdę pyszna. Robiłam ją na szybko, więc była bez pieczarek, ale ogólnie polecam trochę pieczarek dodać.

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej
- pół łyżeczki cukru
- 2 łyżki oleju roślinnego
- sól i pieprz do smaku
- 10g świeżych drożdży
- półtorej szklanki ciepłej wody
- kilka plastrów sera żółtego łagodnego (np. gouda)
- kilka plastrów sera żółtego ostrzejszego (np. maasdamer)

- dwa pomidory
- dwie pieczarki
- kilka plasterków chudej kielbasy (może być podsuszana żywiecka, krakowska)
- ketchup (może być też dowolny sos pomidorowy)
- słodka papryka w proszku

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do szklanki ciepłej wody, dodajemy cukier, rozcieramy razem.
2. Do miski wsypujemy wodę, dodajemy olej, trochę soli i pieprzu, mieszamy. Dodajemy rozczyń z drożdży (nie musi być wyrośnięty) i zarabiamy ciasto. Dolewamy resztę wody, jeśli będzie za suche. Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na minimum pół godziny.
3. W międzyczasie sparzamy pomidory i zdejmujemy z nich skórkę, kroimy na kawałki. Ser żółty rwiemy na kawałki, plasterki kielbasy zostawiamy w całości. Pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce o grubych oczkach.
4. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Rozciągamy na nim ciasto, smarujemy ketchupem (lub przygotowanym uprzednio sosem), posypujemy pieczarkami. Następnie układamy ser (starając się, by oba gatunki sera przemieszały się na cieście), potem kielbasę i pomidory. Wierzch posypujemy papryką w proszku.
5. Piekarnik nagrzewamy do 300 stopni Celsjusza, wkładamy blachę z pizzą i pieczemy ok. 15-20 minut do zrumienienia ciasta. Kroimy i podajemy gorącą, z dodatkiem ketchupu.