

Pizza z pomidorkami i rukolą



Jeszcze jedna pizza, tym razem w wersji supreme. Z pomidorkami koktajlowymi, z mozzarellą i innymi pysznościami. Kaloryczna, bardzo smaczna, idealna na jesienne, dżdżyste popołudnia.

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej do pizzy (typ 00)
- 20g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- pół szklanki ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- sól do smaku
- pół szklanki ciepłej wody
- kilka listków świeżego oregano (można zastąpić suszonym)

Składniki na wierzch:

- 5-6 pieczarek
- 100-150g tartego żółtego sera mozzarella
- 100-150g tartego żółtego sera gouda lub radamer
- kilka gałązek świeżego oregano (u mnie ok. 10-14, można zastąpić suszonym)
- kilka plasterków salami
- ketchup (można użyć sosu bolońskiego)
- pół strączka czerwonej papryki
- kilkanaście pomidorków koktajlowych
- pół kuli mozzarelli lub kilka minikulek
- kilkanaście listków rukoli
- kilka plasterków szynki

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku.
2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku. Wlewamy olej, wbijamy jajo, dodajemy rozczyń z drożdży i kilka listków oregano.
3. Zagniatamy ciasto (w miarę potrzeby dodając wody). Ciasto powinno bez problemu odchodzić od rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką do wyrośnięcia na około dwie godziny.
4. Salami i szynkę kroimy na mniejsze kawałki.
5. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.
6. Paprykę kroimy w kosteczkę lub w paski, mozzarellę w plastry, podobnie pomidorki.
7. Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na cienki placek i układamy na blasze posmarowanej lekko olejem.
8. Placek smarujemy sosem lub ketchupem.
9. Na sos sypiemy część listeczków oregano – im więcej, tym intensywniejszy uzyskacie smak i aromat.
10. Całość posypujemy startymi pieczarkami, następnie wymieszanymi serami. Na wierzchu układamy salami, plastry pieczarek, paprykę, mozzarellę, szynkę i pomidorki. Posypujemy resztą oregano.
11. Wkładamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy ok. 20 minut.
12. Po upieczeniu i polaniu sosem, na wierzch kładziemy listki rukoli.
13. Pizza ta jest pyszna z dodatkiem sosu czosnkowego lub ketchupu.
