Pizza ze świeżym oregano



Kto lubi pizzę? My uwielbiamy. I pieczemy różne, w zależności od nastroju i smaku. W tym roku, jako że mój ziołowy kącik w ogrodzie bardzo się rozrósł, doczekałam się wreszcie świeżego oregano i uznałam, że trzeba je wreszcie wykorzystać. Świeże zioła na pizzy to zupełnie inna bajka niż suszone, to pełniejszy aromat, bogatszy smak – bardzo polecam wypróbować (świeże zioła kupicie w sklepach i marketach).

Składniki na ciasto:

- 2,5 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

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)
- kilka plasterków salami
- ketchup (można użyć sosu bolońskiego)
- pół strączka czerwonej papryki
- ewentualne dodatki wedle upodobań

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku.

2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku. Wlewamy olej, wbijamy jajo, dodajemy rozczyn z drożdży.

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 kroimy na mniejsze kawałki.

5. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.

6. Paprykę kroimy w kosteczkę lub w paski.

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 i paprykę. Posypujemy resztą oregano.

11. Wkładamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy ok. 20 minut.

12. Pizza ta jest pyszna z dodatkiem sosu czosnkowego lub ketchupu.