



PIZZA SEROWA Z PEPERONI

SKŁADNIKI:

Ciasto na pizzę:

650 ml letniej wody
30 g drożdży
50 g cukru
50 ml oleju
900 g mąki pszennej
2 łyżeczki soli

Sos serowy:

200 ml śmietanki 30%
100 g sera pleśniowego

Dodatki:

1 opakowanie Salami peperoni Sokołów
kilka zielonych oliwek
200 g tartego sera mozzarella
50 g sera pleśniowego
garść kaparów
szczypta suszonego oregano
garść rukoli

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski dodać ciepłą wodę, drożdże oraz cukier i wymieszać. Następnie dolać olej. Składniki dobrze połączyć i odstawić w ciepłe miejsce. Do osobnej miski wsypać mąkę pszenną, po czym dodać 2 łyżeczki soli i wyrośnięte drożdże. Ciasto wyrabiać ręcznie lub za pomocą robota do momentu uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto odstawić pod przykryciem na 1 godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Przygotować sos: do garnka wlać śmietankę i podgrzać. Następnie dodać 100 g sera pleśniowego



PIZZA SEROWA Z PEPERONI

- i mieszać do momentu, aż ser się rozpuści.
Odstawić z ognia.
3. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrobić i podzielić na dwa kawałki. Z każdego z nich uformować kulkę i przygotować placek. Ciasto posmarować sosem i posypać oliwkami oraz mozzarellą. Następnie dodać Salami pepperoni Sokolów, ser pleśniowy oraz kapary. Wierzch posypać oregano. Pizzę włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 230 . Piec przez 15 min. Gotową pizzę posypać rukolą.