

PIZZA Z BAKŁAŻANEM, CUKINIĄ I TRZEMA SERAMI



Składniki

350 g - mąka pszenna
20 g - drożdże
150 ml - ciepła woda
2 łyżka - oliwa
1 g - sól
1 łyżeczka - bazylia
suszona
1 szt. - Dodatki ; bakłażan
1 szt. - cukinia
1 szt. - papryka czerwona
100 g - pieczarki
1 szt. - cebula
2 g - oregano
1 g - sól
2 łyżka - olej
50 g - ser feta
50 g - ser żółty
50 g - ser gorgonzola
2 łyżka - przecier
pomidorowy

Opis wykonania

Pizza z warzywami to świetna odmiana dla tradycyjnej pizzy z wędliną. Jak dla mnie rewelacja, smaczna, chrupiąca idealna na przekąskę.

Mąkę wsypujemy do miski, wlewamy rozpuszczone drożdże w ciepłej wodzie oraz olej, wsypujemy sól i bazylię. Wyrabiamy elastyczne ciasto. Pozostawiamy je przykryte ściereczką do wyrośnięcia na około 20 minut.

Bakłażana i cukinię kroimy na plastry, oprószamy solą i pozostawiamy na 30 minut. Gdy puszcza sok, płuczemy je pod bieżącą wodą i wycieramy ręcznikiem papierowym. Następnie podsmażamy, z obu stron na oleju na patelni. Podobnie podsmażamy oczyszczoną i pokrojoną paprykę z cebulą następnie pieczarki ścieramy w plastry.

Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na placek o średnicy 20 cm i grubości około 1 cm. Formę smarujemy oliwą na której układamy ciasto. Na cieście rozsmarowujemy przecier, posypujemy przyprawami, układamy plastry bakłażana i cukinii, posypujemy papryką z cebulą oraz pieczarkami. Na koniec posypujemy pizzę serami.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku, w temp. 200 *C, przez 20-25 minut.