

Pizza z pomidorami i jajem



Składniki

100 g - Mąka uniwersalna

100 g - Mąka chlebowa

120 g - Woda ciepła

1 g - Drożdże suche

5 g - Sól

Pomidor

Cebula

Żółty ser

Sos pomidorowy

1 szt. - Jajo

Zioła prowansalskie

Plaster podsuszanej

kielbasy

Opis wykonania

Pizza z pomidorami i jajem to świetna wiosenna kompozycja.

Z mąki, wody, soli i drożdży wyrób gęste ciasto, odstaw do odprężenia na 30 minut. Lekko przegnieć i zostaw na 2 godziny.

Nastaw piekarnik do 250 st.C. Gdy będzie się rozgrzewał rozwałkuj ciasto na stolnicy - jeśli będzie zbyt mocne i będzie się zbiegać odstaw na chwilkę, następnie rozciągaj rękami, uformuj okrągły placek.

Przełóż na papier do pieczenia, posmaruj placek oliwą, polej sosem, połóż starty ser, dookoła pomidory, kawałki kielbasy i krążki cebulki. W sam środek wbij jajo.

Piecz około 10-12 minut.