

Pizza z cukinią i jajem



Składniki

70 g - Mąka uniwersalna

130 g - Mąka chlebowa

130 g - Woda ciepła

1 g - Drożdże suche

6 g - Sól

102 szt. - Cukinia

20 dkg - Mozzarella

Kukurydza konserwowa

Tymianek

4 szt. - Jajo

Miks sałat.

Opis wykonania

Lekka warzywna pizza z jajem smakuje świetnie na gorąco ale i na zimno.

Z mąki, wody, soli i drożdży wyrób gęste ciasto, odstaw do odprężenia na 30 minut. Lekko przegnieć i zostaw na kolejne 30 minut, lekko przegnieć i zostaw na 5 godzin w lodówce.

Rozwałkuj ciasto w prostokąt. Przełóż na papier do pieczenia, posmaruj oliwą, połóż cukinię pokrojoną w długie słupki, mozzarellę pokrojoną w słupki, trochę kukurydzy. Wbij jaja i obsyp tymiankiem.

Piecz około 15 minut w temperaturze 200 st. C. Podawaj gorącą na miksie sałat