



PIZZA DOMOWA **(na grubym cieście)**

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 50 gram drożdży świeżych lub 1 opakowanie drożdży instant
- 1 szklanka mleka (250 ml)
- ½ kostki masła (100 gram)
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- olej do posmarowania blaszki

Składniki na dodatki (według uznania):

- 4 duże cebule (najlepiej białe czosnkowe, pokrojone w cienkie talarki) – świeże lub podsmażone lekko na złocisty kolor
- 3 pory (biała część pora) – podsmażone do momentu zeszklenia
- ½ kg pieczarek pokrojonych w plastry – świeże lub lekko podsmażone na złocisty kolor
- 200 – 250 gram świeżej papryki (kolorowej) pokrojonej w kostkę lub cienkie paski
- wędlna bezglutenowa około 200 gram (kładziona w plastrach lub pokrojona w paski) – wędlna może być też lekko podsmażona
- ananas z puszki dobrze odsączony i pokrojony w drobną kostkę
- 4 – 5 łyżek przecieru pomidorowego bezglutenowego lub ketchupu bezglutenowego (w zależności od upodobania łagodnego lub ostrego)
- 400 gram sera żółtego utartego
- do smaku przyprawy bazylii i oregano lub odpowiednio świeże posiekane listki tych ziół

Wykonanie:

- przygotować rozczyn z drożdży, odrobiny ciepłego mleka, łyżeczki cukru oraz łyżeczki mąki
- resztę mleka rozpuścić na małym ogniu z tłuszczem
- do naczynia wsypać mąkę, sól, dodać żółtko oraz przestudzone mleko z tłuszczem
- ciasto wyrabiać mikserem
- dodać do niego wyrośnięte drożdże i miksować, aż w cieście pojawią się pęcherze i ciasto będzie lśniące
- wyłożyć ciasto na posmarowaną olejem blaszkę
- ciasto posmarować przecierem lub ketchupem
- nałożyć warstwami przygotowane wcześniej dodatki
- włożyć do rozgrzanego piekarnika do temperatury 180°C i piec 30 minut
- następnie na moment wyjąć blaszkę i na wierzch posypać utartym serem
- włożyć do piekarnika i piec około 15 minut
- wyjąć pokroić na porcje, polać bezglutenowym ketchupem i podawać na ciepło

Upieczoną pizzę można zamrozić i przechowywać w zamrażalniku; przed ponownym podaniem najpierw rozmrozić, a następnie podgrzać w mocno nagrzanym piekarniku.