



# Biała pizza carbonara

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

### ciasto na pizze

- mąka pszenna - 500 gramów
- mąka pszenna na podsypywanie przy wyrobieniu placów - 200 gramów
- drożdże - 4.5 dekagramów
- sól - 2.5 gramy
- cukier - 50 gramów
- woda - 300 mililitrów
- oliwa z oliwek lub olej - 50 mililitrów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie

### farsz do pizzy

- śmietana 12 % - 300 mililitrów
- mozzarella tarta - 300 gramów
- boczek wędzony plastry - 200 gramów
- cebula mała, pokrojona w plastry - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka

### dip czosnkowy do pizzy

- śmietana 18% lub gęsty jogurt - 50 mililitrów
- czosnek do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto połącz ze sobą dobrze wyrabiając. Gotowe ciasto przykryj czystą płócienną szmatką i odstaw na 40 minut w ciepłe miejsce tak aby mogło wyrosnąć.
2. Po tym czasie ciasto jeszcze raz wyrób ręką. Podsyp trochę mąką i podziel na 4 - 6 kul tej samej wielkości.
3. Na stolnicy lub gładkim blacie stołu, delikatnie podsypanym mąką, rozwałkuj lub rozciągnij ciasto ręką, formując okrągłe placki. Placki ułóż na wyłożonej pergaminem blasze.
4. Przed rozpoczęciem pracy nastaw piekarnik na 250°C, włącz obie grzałki dolna i górną. Fix knorr wymieszaj z 300 ml śmietany i zagotuj. Gotowym, wystudzonym sosem posmaruj placki.
5. Następnie placki posyp serem, potem ułóż plasterki boczku, cebuli i kawałki cukinii.
6. Pizze wstaw do piekarnika na sam dół, na około 20- 30 minut. Po upieczeniu pizze pokrój na małe ćwiartki. Podawaj z dipem czosnkowym. Wszystkie składniki na dip wymieszaj ze sobą i odstaw na 5 minut na bok.