



# Pizza wegetariańska

przepisy.pl



 60 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidor - 1 sztuka
- cukinia - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwki czarne - 0.5 szklanek
- ostra zielona papryczka - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek
- woda - 125 mililitrów
- ser żółty - 50 gramów

## sos

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów

## ciasto do pizzy

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
3. Przygotuj dodatki. Posiekaj cebulę i czosnek. Pomidory, cukinię, oliwki i ostrą paprykę pokrój w plastry. Ser zetrzyj. Cebulę i czosnek zeszklij na łyżce oliwy.
4. Uformuj z wyrośniętego ciasta pizzę o średnicy około 28 centymetrów i grubości około 1 centymetra. Formuj rękoma lub za pomocą wałka (w razie potrzeby podsyp ciasto odrobiną mąki). Podwiń lekko brzegi ciasta, tworząc podwyższenie, aby sos nie wypłynął na zewnątrz.
5. Posmaruj ciasto przygotowanym sosem do pizzy, zostawiając czysty brzeg.
6. Równomiernie rozłóż na sosie pokrojoną cebulę i czosnek, a na nie cukinię. Oprósz połową ziół.
7. Posyp równomiernie serem, rozłóż pomidory, oliwki i ostrą papryczkę. Posyp przyprawą w mini kostkach Knorr i skrop oliwą. Następnie nagrzej piekarnik do 220 stopni. Piecz pizzę około 15 minut.

