

Pizza z serkiem haloumi, szparagami i rukolą

pizza - pyszna

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Drożdże świeże, 15 g
- Woda, 100 ml ciepłej
- Cukier, ½ łyżeczki
- Mąka pszenna, 120 g
- Sól, ½ łyżeczki
- Oliwa z oliwek, 1 łyżka
- Szparagi zielone, 5 sztuk
- Serek halloumi, 50 g
- Rukola, 1 garść
- Passata pomidorowa, 3 łyżki
- Oregano, ¼ łyżeczki
- Masło, 1 łyżka
-



Wykonanie:

Drożdże wymieszaj w miseczce z ciepłą wodą, cukrem i 2 łyżkami mąki. Do osobnej miski przesiej mąkę i sól, stopniowo wlej roztwór z drożdży. Wyrób ciasto, na końcu wlej oliwę i jeszcze raz wyrób. Przykryj miskę ściereczką i zostaw na co najmniej 30 minut do wyrośnięcia.

Szparagi obierz, pokrój na kawałki, sparz wrzątkiem.

Naczynie wolnowaru wysmaruj łyżką masła. Gotowe ciasto rozciągnij wyłóż nim dno naczynia wolnowaru.

Passatę wymieszaj z oregano i posmaruj nią ciasto. Na cieście ułóż kawałki szparagów i serka halloumi.

Naczynie przykryj kawałkiem folii aluminiowej i pokrywką. Piecz pizzę na programie high przez 2 godziny.

Gotową pizzę podawaj z rukolą

przepis Darka Kuźniaka