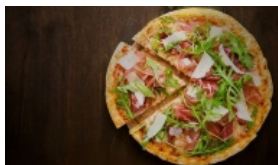


[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Pizza jaglana z szynką parmeńską](#)

Pizza jaglana z szynką parmeńską

★★★★★ (6)



100 minut



4 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

466 kcal / 1 porcję (235 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 197.94 kcal 9.9%	Białko 9.57 g 19.14%	Węglowod. 20.75 g 7.69%	Tłuszcze 8.79 g 12.56%	Błonnik 0.88 g 3.52%	GDA 9.9%
--	-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	--------------------



Składniki

- Kasza jaglana sucha - 250g
- Drożdże instant w proszku - 5g
- Woda - 250g (1 ¼ szklanki)
- Oliwa z oliwek - 40g (4 łyżki stołowe)
- Sól biała - 1.5g (3 szczypty)
- Przecier pomidorowy - 150g (⅔ szklanki)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Cukier - 3g (½ łyżeczki)
- Mozzarella - 125g (8 ⅓ plastera)
- Szynka parmeńska - 75g
- Rukola - 20g (garść)
- Parmezan w kawałku - 20g



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Przygotuj sos do pizzy: Pasatę pomidorową przelej do garnka, dodaj oliwę, sól, pieprz i odrobinę cukru. Gotuj na małym ogniu aż lekko zgęstnieje (ok. 10 minut). Na koniec posyp oregano.

KROK 2: Kaszę jaglaną zmiel na mąkę. Mąkę razem z solą i drożdżami przesiej do miski, dodaj 2 łyżki oliwy. Mieszaj ciasto łyżką stopniowo wlewając wodę. Kiedy składniki zaczynają się łączyć zacznij zagniatć ciasto na gładką masę, ewentualnie kontroluj konsystencję w razie potrzeby dodając mąkę lub wodę. Wyrobite, gładkie ciasto odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę.

KROK 3: Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Urośnięte ciasto wyrób jeszcze trochę a następnie uformuj pożądany kształt na blaszce wyłożonej pergaminem. Wypiekaj w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut.

KROK 4: Upieczony spód posmaruj przygotowanym sosem, wyłóż pokrojoną w plasterki mozzarellą, posyp oregano i zapiekaj kolejne 10 minut. Od razu po wyjęciu pizzy z piekarnika ułóż na wierzchu plasterki szynki parmeńskiej, posyp rukolą, parmezanem i skrop oliwą.

Smacznego!

