

# Pizza z krewetkami

**Czas wykonania:** 1h 15 min **Ilość porcji:** 2 (1 pizza o średnicy 30 cm)

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 140 g mąki pszennej
- 60 g mąki krupczatki
- 10 g drożdży (1/10 opakowania)
- ½ łyżeczki cukru
- szczypta soli
- 100 ml wody

### *Sos:*

- 4 łyżki passaty pomidorowej
- 1 łyżeczka oregano

### *Dodatki:*

- 100 g mini krewetek
- 1 papryczka chilli
- kieliszek białego wytrawnego wina
- 1 ząbek czosnku
- 60 g sera mozzarella tartego
- 50 g sera mozzarella ( ½ kulki)
- garść rukoli



## **Przygotowanie:**

Ciasto:

Rozpuścić drożdże i cukier w wodzie.

Do miski przesypać mąkę i sól. Dodać rozpuszczone drożdże i wymieszać całość. Następnie wyrabiać ciasto ręką przez około 15 minut (do czasu, aż będzie elastyczne i nie będzie kleiło się do rąk).

Ciasto odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/pizza-z-krewetkami/>

W między czasie wymieszać passatę z oregano.

Dodatki:

Krewetki, należy wyczyścić. Z papryki wyjąć pestki i pokroić w cienkie paseczki.

Na łyżce oliwy podsmażyć przeciśnięty czosnek i papryczkę chilli. Następnie dodać krewetki i smażyć z oby stron po 1 minucie. Podlać białym winem lub wodą i dusić przez kolejne 3 – 5 minut.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość należy rozwałkować je cienko na stolnicy posypanej mąką krupczatką (dzięki niej ciasto będzie kruche i chrupiące).

Na ciasto rozsmarować sos i posypać je tartym serem mozzarella. Wyłożyć krewetki oraz pokrojony w kostkę ser mozzarella.

Pizzę piec 10 minut w 220 - 230 stopniach na papierze do pieczenia. Ważne, żeby blacha, na której będzie piekła się pizza była rozgrzana.

Chrupiącą pizzę posypać rukolą.