Pizza z serem twardym DŽIUGAS® i szynką



Składniki

500 g	mąki
1 łyżeczka	cukru
szczypta	soli
2 łyżki	oliwy z oliwek
7 g	drożdży w proszku
375 ml	ciepłej wody
200 g	sera twardego DŽIUGAS
1 łyżka	octu balsamicznego
1 łyżka	miodu
2	cebula
100 g	szynki wędzonej na zimno

Przyrządzanie

Z mąki należy uformować krater. Do wnętrza włożyć sól, cukier, wlać oliwy z oliwek, drożdże wymieszane z ciepłą wodą. Widelcem wolno wmieszać mąkę z boków. Skończyć wyrabianie ciasta rękoma aż do

jednolitej masy. Wyrobione ciasto należy włożyć do miski, przykryć ręcznikiem i zostawić na 1 godz. (ciasto podwoi swoją objętość).

Wyrośnięte ciasto należy lekko wyrobić, uformować 4 równe kawałeczki i rozwałkować – powinny się otrzymać placki o średnicy 20-25 cm. Następnie ułożyć na blasze do pieczenia, wyłożonej papierem do pieczenia. Cebulę pokroić w półkola i usmażyć na oliwie z oliwek. Gdy cebula zmięknie, dodać ocet balsamiczny oraz miód, sól i pieprz, wszystko wymieszać i smażyć przez chwilę.

Spół pizzy posmarować olejem, posypać serem, ułożyć cebulę, posiekaną szynkę. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200C przez około 25 min albo do momentu aż ser się roztopi, a brzegi pizzy ładnie się zarumienią. Podawać z zieleniną.