

Pizza z kaszą manną

Bardzo chrupiąca pizza. Bardzo dobra, a na gorąco, to już ...mmm pycha. Zupełnie inne ciasto niż to z przepisu na [szybką pizzę](#). Tamto było miękkie i puszyste. To jest bardziej kruche i chrupiące. Zjedliśmy ze smakiem: Kapsel, Buba, ja i Tata. A pies podjadał od Kapselka.

Przepis pochodzi z *The Australian Women's Weekly* – *„Muffins, scones and breads.*



Składniki na 2 blaszki o wielkości piekarnika:

- 2 1/2 szklanki mąki
- 14 g świeżych drożdży (7 g suchych)
- łyżka cukru
- dwie łyżki oliwy z oliwek
- pół łyżeczki soli
- szklanka ciepłej wody
- 1/4 szklanki kaszy mannej

Składniki na sos marinara:

- 2 szklanki soku pomidorowego bez cukru
- 2 pomidory sparzone i obrane ze skórki
- 1 cebula

- 3 ząbki czosnku
- oregano, bazylia, sól i cukier

Przygotowanie ciasta

1. Ze świeżych i suchych drożdży należy zrobić rozczyn: szklanka wody, drożdże, cukier, łyżka mąki. Wymieszać. Odstawić do pojawienia się bąbelków.
2. Połączyć z resztą składników.
3. Wyrobić ciasto (około 5 minut).
4. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1 godzinę).
5. Przygotować sos marinara.

Sos marinara

1. Cebulę pokroić w kostki i zeszklić wraz z pokrojonymi w cienkie plasterki ząbkami czosnku.
2. W garnuszku zagotować sok pomidorowy, wrzucić pomidory pokrojone w kostkę.
3. Zeszkloną cebulę połączyć z sokiem pomidorowym.
4. Dodać przyprawy wedle uznania.
5. Gotować na małym ogniu pod przykryciem około pół godziny. Sos będzie odparowywać i zgęstnieje.

Pizza

1. Ciasto podzielić na dwie części. Pierwszy kawałek rozwałkować na blacie podsypanym mąką. Brzegi ciasta zwinąć w rulonik.
2. Posmarować obficie sosem.
3. Położyć ulubione składniki.
4. Piec w nagrzanym piekarniku (220 stopni) przez około 10-15 minut.
5. Smacznego!