Pizza Africana

Pizza będąca połączeniem szynki, banana i przyprawy curry.

Czas przygotowania 10 minutes

Czas gotowania 10 minutes

Łączny czas 20 minutes

Porcje 1 pizza o średnicy 36 cm

Kalorie 850 kcal

Składniki

250 gramów ciasta na pizzę

3 łyżki sosu pomidorowego (około 45 mililitrów)

połowa banana pokrojona w cienkie plasterki

30 gramów szynki pokrojonej w cienkie plasterki

szczypta przyprawy curry

125 gramów sera mozarella (w kulce lub tarta)

Instrukcja

Obieramy banana, którego połowę kroimy na drobne plasterki.

Jedną kulkę ciasta na pizzę z tego przepisu formujemy tak, aby placek miał około 36 centymetrów średnicy.

Nie używamy wałka, ponieważ wałkowaniem pozbędziemy się z ciasta powietrza. Proces formowania pizzy jest szczegółowo przedstawiony w przepisie na ciasto.

Uformowany placek polewamy sosem pomidorowym z tego przepisu.

Używamy około 3 łyżek stołowych sosu, czyli mniej więcej 45 mililitrów

Brzegi delikatnie smarujemy niewielką ilością oliwy. Pizzę wkładamy do rozgrzanego na maksymalną temperaturę piekarnika z włączonym grzaniem góra-dół oraz termoobiegiem na około 4 minuty.

Poradnik pieczenia pizzy w piekarniku elektrycznym znaleźć można [**tutaj**](https://roadtripbus.pl/jak-piec-pizze-w-domu/).

Po wyjęciu pizzy z piekarnika rozkładamy na niej mozzarellę. Można użyć zarówno świeżej w kulce, jak i startej wersji osuszonej.Dodajemy szynkę. W tej pizzy dobrze sprawdza się również boczek.Rozkładamy równomiernie pokrojone wcześniej plasterki banana.

Posypujemy dość obficie przyprawą curry i wkładamy do piekarnika na około 4-5 minut, aż mozzarella zacznie "bąbelkować".Po kilku minutach nasza Pizza Africana jest już gotowa!  
  
Smacznego!