



## PIZZA Z KREWETKAMI I CHORIZO (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 20 min. ⌚ 45 min. 🍴 Średni ➡ 12 porcji 🍷 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1043 kJ, Wartość kaloryczna 249.1 kcal, Białko 16.8 g, Węglowodany 27.4 g, Tłuszcz 8.4 g, Błonnik 1.3 g

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

60 g oliwy z oliwek, plus dodatkowa ilość do natłuszczenia

220 g wody

1 łyżeczka cukru

20 g drożdży świeżych, pokruszonych

400 g mąki pszennej

1 łyżeczka soli

#### Wierzch

200-250 g krojonych pomidorów, z puszki, odsączonech

400 g krewetek, oczyszczonych

200 g sera mozzarella, odsączonego, pokrojonego na kawałki

15 plastrów kiełbasy chorizo lub 15

plastrów kiełbasy, typu kindziuk

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego

1 łyżeczka papryki ostrej, mielonej

1 łyżeczka czosnku, granulowanego

1 łyżeczka oregano, suszonego

### PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

blacha i papier do pieczenia, miska, ściereczka kuchenna

### CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka

## Przygotowanie

### Ciasto

1. Do naczynia miksującego włączyć wodę, dodać cukier i drożdże, wymieszać **20 s/obr. 2**.

2. Dodać mąkę, oliwę i sól, wyrobić **2 min/🌀 (TM31: 2 min/🌀)**. W tym czasie miskę natłuścić oliwą. Przełożyć do miski, przykryć czystą ściereczką kuchenną, odstawić do wyrośnięcia na ok. 1 godz.

### Wierzch

3. Rozgrzać piekarnik do temp. 220°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.

4. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej pomidory, odstawić.

5. Na pokrywie naczynia miksującego postawić drugą miskę, odważyć do niej krewetki, odstawić.

6. Do naczynia miksującego włożyć mozzarellę, rozdrobnić **3 s/obr. 5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.

7. Ciasto rozłożyć na przygotowanej wcześniej blasze, uformować w kształt wielkości blachy.

8. Na cieście rozłożyć odważone wcześniej pomidory, rozdrobioną mozzarellę, odważone wcześniej krewetki i chorizo, posypać solą, pieprzem, papryką, czosnkiem i oregano.

9. Piec 20 min (220°C).

10. Pizzę z krewetkami i chorizo podawać na ciepło jako przekąskę lub danie główne.