Czekoladowa pizza z pomarańczami i bakaliami

Składniki

- 2 g suche drożdże
- 1 łyżeczka oliwa
- 1 szczypta sól
- 1 szczypta cukier
- 200 ml mleko
- 1 szt. pomarańcza
- 1 szt. banan
- 2 garści bakalie
- 0.5 tabliczki biała czekolada
- 125 g mąka pszenna
- 65 ml woda
- 100 g gorzka czekolada

Sposób przygotowania

Ciepłą wodę mieszamy z drożdżami i cukrem.Mąkę wymieszać z solą i wodą. Dodać drożdże. Wyrobić ciasto. Zostawić pod przykryciem na pół godziny. Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej. Dolać mleko i mieszać do powstania jednolitej masy Ciasto rozwałkowujemy. Smarujemy sosem czekoladowym. Posypujemy owocami, bakaliami i posiekaną na grubo białą czekoladą. Pieczemy pizzę w temp 220 st przez ok 10-15 minut.