

Domowa pizza wiejska



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
woda	1/2 szklanki
oliwa	2 łyżki
drożdże	2 dkg
sól	1/2 łyżki
keczep	1 mały
pieczarki	60 dkg
cebula	1 sztuka
szynka	20 dkg
kabanos	2 sztuki
szczypiorek	1/2 pęczka
ser żółty	30 dkg
tłuszcz do formy	
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wodę podgrzać, wkruszyć do niej drożdże, wymieszać, żeby drożdże się rozpuściły. Taki zaczyn wlać do mąki, dodać sól i oliwę, wymieszać. Przykryć i odstawić na 40 min. do wyrośnięcia.
- KROK 2 Blachę wysmarować tłuszczem, rozwałkować na niej ciasto. Surowe ciasto wysmarować ketchupem.

- KROK 3 W międzyczasie obrać, posiekać i udusić pieczarki na odrobinie tłuszczu.
- KROK 4 Na wysmarowanej ketchupem pizzy układamy plastry szynki, wykładamy uduszone pieczarki, pokrojone w plastry kabanosy i jajo, posiekaną cebulę i szczypiorek.
- KROK 5 Całość posypujemy startym żółtym serem, pieczemy ok. 25 minut w temp. 200 stopni. Smacznego!