

## Domowa pizza z bekonem



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	450 g
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mleko 2 %</b>	1 szklanka
<b>woda letnia</b>	1/2 szklanki
<b>drożdże świeże</b>	30 g
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukier drobny</b>	1/2 łyżeczki

### Farsz:

<b>bekon</b>	250 g
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku
<b>sól do smaku</b>	
<b>zioła świeże</b>	do smaku
<b>pieczarki</b>	3 sztuki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1 Szykujemy składniki

- KROK 2 Ciasto: Mąkę przesiewamy do miski wbijamy jajo ,solimy wlewamy wodę dodajemy zaczyn zrobiony z podgrzanego mleka cukru i drożdży zagniatamy ciasto.odstawiamy na 30 minut w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Gotowe ciasto wykładamy na wyłożoną pergaminem prostokątną dużą blachę .
- KROK 3 Farsz: Na gotowe ciasto oprószamy ziołami prowansalskimi układamy umyte i pokrojone w cienkie plasterki pieczarki na to pokrojony cieniutko bekon oprószamy pieprzem oraz solą ziołowa do smaku i na wierzch kładziemy starty na tarce jarzynowej ser żółty.
- KROK 4 Gotową pizzę wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180\* i pieczemy około 30 minut. Po wyjęciu kroimy na porcje podajemy posypaną świeżymi ziołami lub polaną ketchupem....