

PIZZA a'la KOŁACZ



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------|------------|
| mąka | 500 g |
| mleko | |
| sól | 1 łyżeczka |
| drożdże | 3 g |
| cukier | 1 łyżeczka |
| pieczarki | 200 g |
| cebula | |
| sól | |
| papryka mielona | |
| masło | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypujemy przesianą mąkę. Dodajemy pokruszone drożdże, zasypujemy cukrem, dodajemy masło, dolewamy ciepłe mleko, ciasto wyrabiamy. Mleka dodajemy tyle, aby ciasto nie było za rzadkie i za ciężkie. Ciasto wałkujemy, nadajemy okrągły kształt, wykładamy na blachę, którą grubo smarujemy olejem.
- KROK 2 Pieczarki myjemy, kroimy w plastry, cebulę obieramy, kroimy w talarki, wszystko razem dusimy na maśle. 1/3 farszu wykładamy na brzeg ciasta.
- KROK 3 Ciasto zawijamy do środka. Brzegi sklejaamy widelcem.
- KROK 4 Na środek ciasta wykładamy resztę farszu oraz plasterki salami.
- KROK 5 Wierzch pizzy posypujemy startym serem.

KROK 6 Pizzę pieczemy w 190 st C około 15 minut .