

Pizza drożdżowa



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------|------------|
| drożdże | 5dkg |
| sól | 1 łyżeczka |
| cukier | 1 łyżeczka |
| mąka | 3 szklanki |
| mleko | 1 szklanka |
| olej | 2 łyżki |
| jajko | 1 |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przyrządzenia pizzy używam miski tupperware. Można jednak zagniatą ciasto ręcznie.

Drożdże rozpuścić z cukrem. Dodać sól. Podgrzać olej z mlekiem. Do drożdży dodać jajko. Wlać mleko z olejem. Wymieszać wsypać mąkę.

Jesli przyrządzamy w misce tupperware wystarczy ją zamknąć i kolistymi ruchami miski wymieszać ciasto. Poczekać aż wyrośnie.

Zawsze robię wszystko „na oko” na początku jednak stosowałam się do powyższych składników. Teraz daję takie ilości wszystkiego jaką pizzę chcę zrobić i na jakiej brytfance:)

Co na nią chyba nie muszę pisać, bo każdy piecze z tym co lubi.

Dodatkowo sos przyrządzam sama: trochę oleju, koncentratu pomidorowego, 2-3 ząbki rozgniecionego czosnku, troszkę przyprawy chili (chyba, że pieczarki smażyć z suszona papryczką chili tutaj jej nie daję)