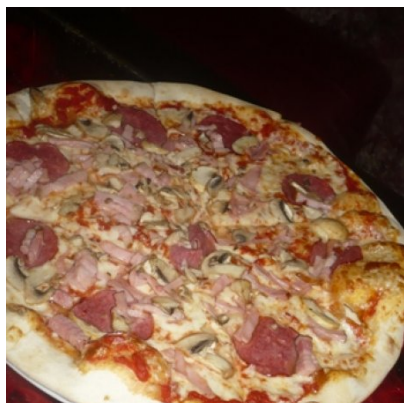


Pizza mięsna



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
mąka	600 dag
przyprawy	do smaku
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
woda	3/4 szklanki
pieczarki	20 dag
salami	8 plasterków
szynka	10 dag
mielonka	10 dag
koncentrat pomidorowy	do smaku
ser żółty	8 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić rozczyn z wody i drożdzy. Rozwałkować z mąką, olejem, cukrem, solą. Ciasto musi podstać około 20 minut by urosło

Pieczarki obieramy, kroimy w plasterki, szynkę i mielonkę kroimy w kostkę i dodajemy do podduszanych pieczarek, dodajemy sól, pieprz, paprykę itp. jak kto woli.
Zagniecione ciasto formujemy w kształt koła za pomocą wałka, a ewentualnie kształt możemy lepszy nadać za pomocą noża (obcimy brzegi ciasta).
Ciasto smarujemy koncentratem pomidorowym. Wykładamy plasterki salami, podduszone pieczarki, szynkę, mielonkę. Posypujemy niewielką ilością sera startego na tarce. Pieczemy w temp 200 stopni

