

Pizza na cienkim spodzie z salami



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1,5 szklanki
drożdże świeże	15 gram
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
woda	3/4 szklanki
oliwa	1 łyżka

Sos do pizzy

przecier pomidorowy	1 łyżka
ketchup pikantny	3 łyżki
oregano	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 łyżeczki

Dodatkowo

salami	24 plasterki
ser żółty	100 gram
mozzarella małe kulki	4 sztuki
rukola	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże w miseczce rozetrzeć z cukrem. Do miski przesiać mąkę, dodać drożdże, wodę i sól, wyrobić ciasto. Do wyrobionego ciasta dodać olej i jeszcze raz dokładnie wyrobić. Odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Potem ciasto podzielić na dwie części.
- KROK 2 Składniki sosu wymieszać do połączenia.
- KROK 3 Ciasto cienko rozwałkować (placki o średnicy 30 cm). Posmarować sosem.
- KROK 4 Posypać startym żółtym serem , rozłożyć plasterki salami, posypać rozerwanymi kulkami mozzarelli.
- KROK 5 Piec 10 minut w temperaturze 230 stopni z termoobiegiem. Po upieczeniu posypać rukolą.