

## Pizza na suchych drożdżach



### SMAKOLYKIJOANNY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2 szk
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>drożdże suche</b>	1 łyżeczka
<b>woda letnia</b>	3/4 szklanki
<b>oliwa</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do szklanki z letnią wodą wsypałam drożdże, sól, cukier i dolałam olej całość starannie mieszałam przez 5 minut.
- KROK 2 Zawartość wlewamy do miseczki z mąką pszenną i wyrabiamy ciasto.
- KROK 3 Gdy ciasto drożdżowe jest już odpowiedniej konsystencji odstawiamy do wyrośnięcia na godzinkę . Chciałam szybciej zrobić więc ciasto podzieliłam na dwie części, uformowałam kulki i wstawiłam do piekarnika nagrzanego do temperatury 50 stopni na 20 minut. Wyrośnięte ciasto wyłożyłam na blachę rozwałkowałam kółka dwa polałam sosem salsa posypałam bazylią i oregano .
- KROK 4 Pokroiłam pieczarki i paprykę położyłam na ciasto wstawiłam do pieca na 15 minut piekałam w 180 stopniach po czym wyjęłam posypałam serem i włożyłam znowu do pieca do rozpuszczenia sera.

dwie szklanki mąki pszennej,  
jedna płaska łyżeczka suchych drożdży,  
dwie łyżeczki oleju z oliwek lub roślinnego,  
3/4 szklanki letniej wody,  
szczypta soli,  
jedna płaska łyżeczka cukru.

Farsz

pieczarki 5 sztuk

papryka zielona 1 sztuka

ser 30 dag

oregano

bazylia

sos salsa