

Pizza wiejska



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szkl
woda letnia	3/4 szkl
drożdże	10 g
oliwa	1 łyżka
cukier	10 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki

Dodatki

pieczarki	250 g
cebula biała	1 szr
kiełbasa wiejska	200 g
olej do smażenia	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Czosnek staropolski Prymat	1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
ser żółty	100 g
sałata	1/4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wsypujemy do dużej miski .
- KROK 2 Do mąki wlewamy oliwę z oliwek.
- KROK 3 Do wody dodajemy drożdże i cukier , mieszamy , wlewamy je do mąki .
- KROK 4 Dodajemy sól i zagniatamy elastyczne , gładkie ciasto.
- KROK 5 Na oleju smażymy cebulę i kiełbasę pokrojoną w kostkę.
- KROK 6 Ciasto wałkujemy formując koło . Na ciasto wykładamy cebulkę z kiełbasą.
- KROK 7 Pieczarki ścieramy na tarce o dużych oczkach na cebulę , posypujemy czosnkiem , papryką i solą oraz pieprzem . Układamy sałatę , ja użyłam lodową , roszponkę i czerwoną . Ścieramy ser .
Pieczemy w 200 C do zrumienienia.