

Pizza z leśnymi grzybami



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka pszenna	1/2 kg
suche drożdże	10
sól	łyżeczka
cukier	szczypta
woda	1,5 szklanki
oliwa	

Dodatki:

cebula	1 sztuka
kiełbasa cienka	2 kawałki
grzyby leśne	30 dag
ser	30 dag
papryka czerwona	1 sztuka
sos	
ketchup	1/2 szklanki
koncentrat pomidorowy	1/4 szklanki
bazylia	1 łyżka
oregano	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże wymieszać z pół szklanki wody.
- KROK 2 do miski wsypujemy mąkę, sól i cukier. Dodajemy drożdże z wodą i mieszamy. Jeżeli ciasto nie będzie chciało się ugnieść dolewamy wody. Gotowe powinno być zwarte i ładnie połączone. Przekładamy do miski i zakrywamy ściereczką. Odstawiamy ciasto do wyrośnięcia. Gotowe wykładamy na wysmarowane oliwą blaszki.
- KROK 3 3. Wszystkie składniki na sos łączymy ze sobą i wykładamy na ciasto. Równo rozsmarowujemy.
- KROK 4 4. Obrane, umyte i pokrojone grzyby smażymy na oliwie. Należy je posolić i popieprzyć podczas smażenia. Gotowe wykładamy na sos.
- KROK 5 5. Cebulę kroimy w kosteczkę i obsypujemy pizzę. to samo robimy z umyta papryką.
- KROK 6 6. Kielbasę kroimy również w kosteczkę i wykładamy na pizzę.
- KROK 7 7. Ser ścieramy na tarce lub kroimy w drobną kosteczkę. Posypujemy nim pizzę.
- KROK 8 8. Po wierzchu posypujemy pizzę solą i pieprzem. Pieczemy do momentu, aż ser się rozpuści, a ciasto ładnie się upiecze. Będzie to około 20-30 minut
- KROK 9 9. Gotową pizzę kroimy na porcje i polewamy ketchupem, ale nie koniecznie.