

## Pizza z salami na cieście z mlekiem



**ALEKSANDRA/OLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### ciasto-spód

<b>mąka pszenna</b>	2.5 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	do podsypywania
<b>woda ciepła</b>	0.5 szklanki
<b>mleko ciepłe</b>	0.5 szklanki
<b>drożdże</b>	0.25 dkg
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>olej</b>	1 łyżka

#### na wierzch

<b>salami</b>	10 dkg
<b>kukurydza w puszcze</b>	0.5 puszki
<b>pieczarki</b>	20 dkg
<b>papryka żółta</b>	1 mała
<b>sos pomidorowy</b>	do pizzy
<b>ser żółty</b>	20 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże zalać ciepłym mlekiem i dokładnie wymieszać. odstawić aż podrosną do mąki wlać rozczyn, ciepłą wodę oraz dodać szczyptę soli.  
wyrobić na gładkie ciasto

ciasto podzielić na 2-3 części, rozłożyć dłońmi w kształt koła, smarować sosem do pizzy i układać składki, piec w 220 stopniach przez 15-20 min w zależności od grubości ciasta