

Pizza z szynką, pieczarkami i serem mozarella



IWONA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
mleko	1 1/2 szklanki
olej	2/3 szklanki
proszek do pieczenia	4 łyżki
cukier	2 łyżki
pieczarki	50 dag
cebula	40 dag
szynka	30 dag
ser mozarella	
ser żółty	40 dag
sól	
koncentrad pomidorowy	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 wsypujemy wszystkie składniki na ciasto- cukier należy rozpuścić w ciepłym mleku.Ciasto ma być zwięzłe i nie rzadkie można dodać troszkę soli do ciasta -1/2 łyżki wtedy ciasto jest mniej słodsze.
- KROK 2 Ciasto dzielimy na dwie części.
- KROK 3 Pieczarki smażymy na oleju aż zmiękną należy je posolić.

- KROK 4 Smażymy cebulkę na oleju i też ją solimy.
- KROK 5 Z ciasta robimy 2 placki każdy smarujemy koncentratem pomidorowym na niego układamy pieczarki odsączone z tłuszczu a potem cebulkę.
- KROK 6 Następnie kroimy szynkę i ser mozzarella.
- KROK 7 na końcu posypujemy serem żółtym wstawiamy do piekarnika na 180C około 40 minut.
- KROK 8 tak wygląda pizza po upieczeniu.
- KROK 9 Kroimy pizze na kawałki podajemy z sosem czosnkowym albo z keczupem.