

## PROSTE CIASTO NA PIZZĘ



### SMAKOSZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szkl
<b>jajko</b>	1 szt
<b>drożdże</b>	70 gram
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	1/4 szkl
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>oregano</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W ciepłym mleku rozpuścić drożdże z dodatkiem cukru. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Do miski wsypać mąkę, sól, oregano, olej i jajko. Dodać zaczyn drożdżowy i wyrobić gładkie ciasto. Przykryć i zostawić w ciepłe, aby podwoiło swoją objętość. Jak wyrośnie przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blaszkę prostokątna lub uformować okrągłą.