

## Pizza klasyczna



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>mąka</b>                | 450 gram |
| <b>woda letnia</b>         | 200 ml   |
| <b>drożdże świeże</b>      | 40 gram  |
| <b>oliwa</b>               | 2 łyżki  |
| <b>cukier</b>              | 1 łyżka  |
| <b>sól</b>                 | do smaku |
| <b>pieczarki</b>           | 20 dkg   |
| <b>pomidory</b>            | 2 szt    |
| <b>papryka czerwona</b>    | 1 szt    |
| <b>ser żółty</b>           | 20 dkg   |
| <b>przecier pomidorowy</b> | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszy, posypać cukrem, potem wymieszać z letnią wodą, odstawić rozczyń na 30 minut aż wyrośnie. Potem przesiać do rozczyń mąkę z solą, wlać oliwę i zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i odczekać aż wyrośnie. Uformować kule i placek, posmarować pomidorowym sosem, pokroić pieczarki, paprykę czerwona, pomidora, posypać serem żółtym i ziołami prowansalskimi. Połączyć ulubionymi sosami.