

pizze



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2-3 szklanki
drożdże	30 g
sól	szczypta soli
sos pomidorowy	do posmarowania
pieczarki	0,5 kg
ser ementaler	100-250 g
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże rozrabiamy i odstawiamy do wyrosnięcia, po czym łączymy z mąką, solą i ciepłą wodą. Rękami maczanymi w oleju zagniatamy ciasto. Odstawiamy do wyrosnięcia. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Podsmazamy na patelni, lekko solimy. Ciasto dzielimy na równe porcje, walcujemy nadając pożądany kształt, podłużny lub okrągły. Nakładamy sos pomidorowy, pieczarki i posypujemy serem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.