

Owocowa pizza



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
woda	100 ml
drożdże	3 dag
sól	1 szczypta
oliwa	3 łyżki
twarożek	25 dag
cukier	3 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cukier brązowy	2 łyżeczki
truskawki	8 sztuk
borówki	1 łyżka
cukier puder	2 łyżki
brzoskwinie	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozkruszone drożdże wymieszać z cukrem, 2 łyżkami mąki i 50 ml wody. Odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać z solą, dodać pozostałą wodę, roztwór i oliwę. Ciasto zagnieść, podzielić na 4 części, rozwałkować i wywinąć brzegi, ułożyć na wysmarowanej oliwą blaszce i piec przez 10 minut w temp. 220 stopni, serek wymieszać z cukrem brązowym i waniliowym, owoce pokroić na plasterki. Spody pizzy posypać cukrem pudrem, wyłożyć twarożek, ułożyć na nim owoce i piec przez 15 minut.