

Szybka pizza Izabeli



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	5 dag
mąka	2 szkl.
cukier	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować rozczyń z połowy ilości wody, cukru i drożdży. Połączyć z mąką, solą, olejem i pozostałą wodą. Wyrób gładkie i lśniące ciasto. Odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut. Wędlinę pokrój w paski lub kostkę. Ser pokroić w kostkę.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 5 części lub całość wyłożyć na tortownicę lub podłużną blachę wysmarowaną masłem i posypaną mąką. Ciasto posmarować cienką warstwą przecieru pomidorowego, ułożyć wędlinę i posypać serem, oregano i majerankiem.