

pizza z salami



CHOJŁÓWNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
woda letnia	1 szklanka
drożdże	1/3 kostki
oliwa	3 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieczarki	do smaku
pomidor	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1/2 sztuki
czosnek	1 ząbek
ser żółty	15 dag
salami	8 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w odrobinie ciepłego mleka z cukrem. Odstawić. Mąkę, oliwę, sól, wodę i rozczyń z drożdży wymieszać. Wyrabiać ciasto co najmniej 10 min. W razie potrzeby podsypywać mąką. Uformować kulę. Odstawić
- KROK 2 Warzywa pokroić. Wymieszać. Ciasto rozciągnąć delikatnie w formie do pieczenia. Posmarować trochę keczupem z czosnkiem i ziołami prowansalskimi. Położyć plastry salami. Wyłożyć warzywa.

KROK 3 Posypać przyprawą do pizzy i startym serem.

KROK 4 Całość piec w 180-200 stopniach przez 30 min.- Wtedy będzie chrupiąca.