

Domowa pizza włoska



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	1
oliwa	1 łyżka
drożdże	3 dag
szynka	wg uznania
cebula	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mleko	
pieczarki duszone	30 dag
woda	1/3 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże i dwie łyżeczki wymieszać w małej ilości mleka zostawić do wyrośnięcia. Później wlewamy nasz roztwór do przygotowanej mąki z pozostałymi składnikami tj jajko ciepła woda i mleko wyrobić i dać wyrosnąć. Następnie wykładamy nasze ciasto na blachę i nakładamy kolejno pokrojoną w kosteczkę szynkę, uduszone pieczarki i cebulę. Posypujemy serem tartym. Polewamy oliwą doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Można również przyprawa do pizzy prymat. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni i pieczemy przez około 20-25 minut. Podawać z ketchupem.