

Pizza z kurczakiem, kukurydza i cebulą



KLAUDUSIA198888



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka 50 dag

pierś z kurczaka

kukurydza w puszcze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto : Mąkę wymieszać z solą w misce, w środku zrobić dłonią wgłębienie. 50 ml wody wymieszać z pokruszonymi drożdżami i cukrem. Rozpuszczone drożdże i oliwę wlać we wgłębienie w mące, wymieszać, dodać po łyżce resztę wody. Gdy ciasto zacznie odchodzić od miski, przełożyć je na oprószoną mąką stołnicę. Z ciasta zrobić kule odstawić je na godzinę w ciepłym miejscu. Następnie spłaszczyć kule uformować na blaszce dodać wcześniej pokrojonego w kostkę i i usmażonego fileta, kukurydze i pokrojoną cebulę zasypać serem i piec ok 20 minut