Pizza z pieczarkami i wędliną

SLONECZKO1

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

mąka	350 gramów
drożdże	50 gramów
woda letnia	200 mililitrów
olej	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
cukier	0.5 łyżeczki
pieczarki	500 gramów
masło do smażenia pieczarek	1 łyżka
wędlina	200 gramów
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
ketchup	100 mililitrów
ser żółty	200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotować rozczyn: drożdże wymieszać w wodzie z cukrem i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
2. Po wyrośnięciu rozczyn dodać do mąki, dodać sól i olej. Wyrobić ciasto (można to wykonać w robocie kuchennym).
3. Ciasto rozwałkować i przełożyć na wysmarowaną olejem blachę, pozostawić do wyrośnięcia.
4. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 15 minut - tak, by wierzch był lekko rumiany. W międzyczasie usmażyć pieczarki.
5. Wyjąć z pieca, polać sosem do pizzy lub ketchupem, ułożyć wędliny w plasterkach, usmażone pieczarki posypać przyprawą do pizzy i ułożyć na cieście. Całość posypać startym żółtym serem i ponownie zapiec przez 10-15 minut. Pokroić na kawałki i podawać polane ketchupem.