

## Pizza a\la Pizza Hut



**CAROLINE1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>mąka pszenna</b>   | 40 dag       |
| <b>drożdże świeże</b> | 5 dag        |
| <b>cukier</b>         | 1 łyżeczka   |
| <b>woda letnia</b>    | 1 szklanka   |
| <b>oliwa</b>          | 1/4 szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć, dodać do nich cukier i mieszać aż staną się płynne. Mąkę przesiać, dodać do niej sól, wleć drożdże i olej. Wyrabiać ciasto stopniowo dodając do niego wodę. Ciasto ma się nie kleić do rąk. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 40 minut. Wylepić ciastem dużą blachę do ciasta formując rancik dookoła. Pizze ponakłuwać lekko widelcem, posmarować ketchupem i ułożyć na niej dodatki. Piec ok. 20-30 minut w temperaturze 180 stopni. Do ciasta można dodać odrobine bazylii lub tymianku. INNE DODATKI: ITALIA: ser, oliwki, bazylia, oregano MARGHERITA: mozzarella, świeża bazylia NEAPOLITANA: mozzarella, anchois, pomidory, czarne oliwki HAWAJSKA: ser, szynka, ananas SALAMI: ser, salami, pieczarki CIPOLLA: ser, szynka, salami, czosnek POLLA: ser, tuńczyk, cebula VERONA: ser, szynka, salami, cebula PALERMO: ser, szynka, salami, peperoni, oliwki MEXICANA: ser, salami, pieczarki, papryka, cebula, czerwona fasola, chili GIARDINIERRA: ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, cebula, kukurydza PRONTO: ser, szynka, baleron, boczek, pieczarki, jajko WIEJSKA: ser, kurczak, cebula, kukurydza, czerwona fasola, peperoni, chili