

pizza "cztery smaki"



RENATA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1
pomidory	2
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
cukier brązowy	1 łyżeczka
bazylia	do smaku
oregano	do smaku
drożdże	4 dkg
mleko ciepłe	3/4 szklanki
mąka	250 g
mozzarella	100 g
krewetki	50 g
szynka	50 g
salami	50 g
czarne oliwki	do smaku
rukola	50 g
oregano	
ser żółty	200 g
papryka czerwona	15 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Najpierw sos ze składników od papryki czerwonej do oregano wg listy składników. Na oliwie podsmażyć cebulę, dodać pokrojoną w kostkę paprykę i pomidory. Smażyć, mieszając. Następnie dodać przyprawy i zioła. Drożdże zmieszać z cukrem, solą, dodać mleko i łyżkę mąki. Poczekać, aż zaczyn "podrośnie". Dodać resztę mąki i olej. Wyrobić ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce i przykryć ściereczką.
- Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy, w której będziemy piec pizzę. Formę podsypać mąką.
- KROK 2 Ciasto rośnie, a ja przygotowuję sobie wszystkie składniki, które dam na wierzch.
- KROK 3 Na ciasto wyłożyć sos i rozsmarować równomiernie.
- KROK 4 Wszystkie składniki należy pokroić dowolnie. Umieszczać na cieście wysmarowanym sosem, tworząc 4 kawałki, każdy o innym smaku. Wierzch posypać serem, rucolę dodać pod sam koniec pieczenia. Całość posypać oregano roztartym w dłoniach.
- KROK 5 Piekę 50min. w 200C.
- KROK 6 Jeszcze ketchup i można wcinać! Smacznego ;)! Polecam, bo pizza jest naprawdę smaczna.