

## Pizza z szynka



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>jajko</b>	1
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>puszka kukurydzy</b>	1/2 puszki
<b>szynka w plastrach</b>	200-300 g
<b>pieczarki</b>	100 g
<b>cebula</b>	2
<b>keczup pikantny</b>	
<b>żółty ser</b>	150-200 g
<b>przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>drożdże suche</b>	8 g
<b>woda letnia</b>	1 szklanka
<b>papryka</b>	1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do poł szklanki lekko ciepłej wody wrzucić łyżeczkę cukru, łyżkę maki i drożdże. Odstawić w ciepłe miejsce. Do głębokiej miski wsypać mąkę, sól, wrzucić jajko i gdy drożdże zaczną już pracować, połączyć rozczyn z mąką. Do miski z mąką wlać też pozostałą wodę, czyli poł szklanki letniej wody. Mieszać ręką, ucierać aż ciasto zacznie ładnie odchodzić od dłoni, w razie potrzeby dodać odrobiny wody. Odstawić ciasto w ciepłe miejsce i przykryć ściereczką. Cebulę pokroić w piórka, pieczarki obrać i pokroić w paseczki, paprykę pokroić w paseczki, kukurydżę odsączyć, ser żółty startować. Formę smarujemy tłuszczem, ja ostatnio zrobiłam tak: wylałam na formę odrobiny oleju i rozsmarowałam nim formę za pomocą ręcznika papierowego. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wykładamy nim formę, tworząc delikatny waleczek na brzegach formy. Ciasto smarujemy cienką warstwą wybranego sosu, następnie kładziemy plastry szynki, następnie posypujemy kukurydzą, pieczarkami, cebulą, którą osypujemy delikatnie solą, pieprzem i niewielką ilością vegety, papryką i na koniec polewamy całość ketchupem, ilość zależy od upodobań, posypujemy delikatnie oregano. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 40-50 minut w 180-190 stopniach. Na ok 10 min przed planowanym zakończeniem pieczenia, wyjmujemy formę z pizzą i posypujemy żółtym serem.