Pizza z szynka

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do pol szklanki lekko cieplej wody wrzucic lyzeczke cukru, lyzke maki i drozdze. Odstawic w cieple miejsce. Do glebokiej miski wsypac make, sól,wrzucic jajo i gdy drozdze zaczna juz pracowac, polaczyc rozczyn z maka.Do miski z maka wlac tez pozostala wode, czyli pol szklanki letniej wody. Mieszac reka, ucierac az ciasto zacznie ladnie odchodzic od dloni, w razie potrzeby dodac odrobine wody. Odstawic ciasto w cieple miejsce i przykryc scierka. Cebule pokroic w piorka, pieczarki obrac i pokroic w paseczki, papryke pokroic w paseczki, kukurydze odsaczyc, ser zótly starkowac.Forme smarujemy tluszczem, ja ostatnio zrobilam tak: wylalam na forme odrobine oleju i rozsmarowalam nim forme za pomoca recznika papierowego. Gdy ciasto podwoi swoja objetosc, wykladamy nim forme, tworzac delikatny waleczek na brzegach formy. Ciasto smarujemy cienka warstwa wybranego sosu, nastepnie kladziemy plastry szynki, nastepnie posypujemy kukurydza, pieczarkami, cebula, ktora osypujemy delikatnie sola, pieprzem i niewielka iloscia vegety, papryka i na koniec polewamy calosc ketchupem, ilosc zalezy od upodoban, posypujemy delikatnie oregano. Wkladamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 40-50 minut w 180-190 stopniach. Na ok 10 min przed planowanym zakonczeniem pieczenia, wyjmujemy forme z pizza i posypujemy zóltym serem.