

Pizzerinki z trzema serami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	400 gram
drożdże	20 gram
oliwa	2 łyżka
sól	1 łyżeczk
cukier	1 łyżeczka
woda	220 mililitr
cebula czerwona	1 sztuka
pieczarki	100 gram
ser mozzarella	125 gram
ser twardy	100 gram
ser gouda	100 gram
koncentrat pomidorowy	2 łyżka
oregano	1/2 łyżka
cukier	1/2 łyżeczka
czosnek	2 ząbek
sól	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta
oliwa	1 łyżka
ketchup	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z drożdży, cukru, wody i łyżki mąki zrobić rozczyn i odstawić na około 10 minut w ciepłe miejsce do podrośnięcia. Do mąki dodać sól, oliwę i podrośnięte drożdże. Zagnieść elastyczne ciasto ręcznie lub mikserem. Przełożyć do miski wysypanej mąką, przykryć ścierką i odstawić na około 45 min. do podrośnięcia.
- KROK 2 W tym czasie zetrzeć/pokroić ser, pieczarki, cebulę. Składniki sosu połączyć. Podrośnięte ciasto podzielić na 8 części. Każdą rozwałkować w okrąg. Posmarować sosem i ułożyć dodatki.
- KROK 3 Pizzerinki piec na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez około 20 minut w 180 stopniach.