

pizza



MAGDALENA93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	2 szkl.
wody letnia	1 szkl.
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
szczypta soli	
kiełbasy zwykłej	1/2 kg
cebuli	2 szt.
pieczarek	1/2 kg
kukurydza w puszcze	
drożdże	1/2 opakowania
olej	2 łyżki
ser gouda	30 dag
koncentrat pomidorowy	(mały)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże roztopić w szkl. letniej lub zimnej wody ale przegotowanej. W blaszanej misce wsypać mąkę, posolić ją, zalać drożdżami, dodać olej i zioła prowansalskie. Wyrobić ciasto. Pozostawić na 15 min, przykryte czystą ścierką. Następnie trochę podrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, posmarować je koncentratem pomidorowym i posypać przyprawą do pizzy. Na patelni zesmażyć kiełbasę i cebulę pokrojoną w kostkę. Pod koniec smażenia dodać pieczarki starte na tartce lub pokrojone w plasterki. Gdy pieczarki zrobią się miękkie, zesmażone składniki rozłożyć na ciasto. Następnie rozłożyć warstwę kukurydzy (można dodawać też inne składniki np. oliwki, groszek, szynka) i sera startego na tartce. Piec w piekarniku w 180st. 35 min. Polecam! Smacznego!