

Pizza serowa z polędwicą, papryką i oliwkami



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	300 g
drożdże	15 g
sól	szczypta
cukier	szczypta
oliwa	1 łyżka

Dodatki:

papryka czerwona	1/2
oliwki	2 łyżki
polędwica	5-6 plasterków
cebula	1/2
pieczarki	2
ser żółty	250 g
sos do pizzy	
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
czosnek	1
sól	szczypta
pieprz	szczypta
woda	3/4 (ciepła)
oregano	1 łyżeczka
oregano	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Do miski wsypać przesianą mąkę, sól, oregano - wymieszać. Drożdże pokruszyć w kubeczku i dodać oliwę, cukier oraz wodę ciepłą i dobrze wymieszać. Następnie dodać do mąki drożdże, wymieszać i ugniatać. Odstawić na ok. 20 - 30 min do wyrośnięcia. Następnie wyrośnięte ciasto rozwałkować, posmarować sosem pomidorowym: w kubeczku wymieszać wszystkie składniki do przygotowania sosu i posmarować nim ciasto.
- KROK 2 Przygotować składniki: oliwki przekroić na połówki, paprykę pokroić w paski, cebulę pokroić w piórka, pieczarki pokroić w plasterki, ser żółty zetrzeć, polędwicę pokroić w paseczki.
- KROK 3 Ułożyć dodatki (ser żółty 1 garść, resztę w połowie pieczenia po ok. 7 min).
- KROK 4 Piec ok. 15 - 20 min w temp. 190 st. C.