

Pizza ze świeżym pomidorem i bazylią



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szkl
drożdże	1/8 kostki
woda letnia	100 ml
olej roślinny	1 łyżka
cukier	1 szczypta
sól	1/2 łyżeczki
tłuszcz do formy	
sos pomidorowy	3 łyżki
serek topiony ziołowy duży	1 szt
pomidor	2 szt
bazylia	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuszczamy w letniej wodzie we szczyptą cukru. Odstawiamy je na 15 min, w tym czasie przesiewamy do miski mąkę. Do mąki przelewamy rozpuszczone drożdże, dodajemy sól, olej, 1/4 część przygotowanej bazylii i wyrabiamy ciasto na pizzę. Wyrobite ciasto w misce odkładamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ściereczką. Po ok 30 min rozkładamy ciasto w posmarowanej tłuszczem formie.
- KROK 2 Na ciasto rozkładamy cienką warstwę ulubionego sosu pomidorowego.
- KROK 3 Następnie rozkładamy pokrojony w plastry serek topiony. Tak przygotowaną pizzę pieczemy w piekarniku lub prodiżu przez 30 min.

KROK 4

Na upieczoną pizzę rozkładamy pokrojone w plastry pomidory i listki bazylii. Podajemy na ciepło. Świetnie smakuje z sosem czosnkowym. **SMACZNEGO!**