

## Pizza z oliwkami i papryczką peperoni



**AGNIESZKA189**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>mąka pszenna</b>       | 1,5 szkl     |
| <b>oliwa</b>              | 1 łyżka      |
| <b>sól</b>                | szczypta     |
| <b>oliwki czarne</b>      | 2 garście    |
| <b>papryczka peperoni</b> | 8-10 szt     |
| <b>ser mozzarella</b>     | 2 kulki      |
| <b>drożdże suche</b>      | 1 op         |
| <b>woda</b>               | 1/2 (ciepła) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy drożdże i zalewamy je ciepłą wodą, przykrywamy i odstawiamy na kilka minut.

Dodajemy mąkę, sól i łyżkę oliwy i wyrabiamy ciasto. Przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Gdy już wyrośnie, rozwałkowujemy cienko i układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia.

Można zrobić jedną dużą pizzę lub kilka małych ( na zdjęciach widoczne są małe).

Na cieście układamy oliwki, papryczkę ( użyłam niezbyt ostrej papryczki peperoni z zalewy ) i postrzępiony ser mozzarella. Posypujemy oregano.

Pieczemy ok. 10-15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.