

## Pizza polska



### AGULA&STABI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>              | 2 szklanki   |
| <b>woda</b>              | 1/3 szklanki |
| <b>mleko</b>             | 1/3 szklanki |
| <b>sól</b>               | szczypta     |
| <b>olej</b>              | 2 łyżki      |
| <b>cukier</b>            | 1 łyżka      |
| <b>drożdże</b>           | 10 gram      |
| <b>pieczarki</b>         |              |
| <b>cebula</b>            |              |
| <b>KIEŁBASA ŻYWIECKA</b> |              |
| <b>szynka</b>            |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki do wyrobu ciasta: mąka, żółtko, woda, mleko, cukier, olej, sól, drożdże. Całość dokładnie zagniatamy. Aż ciasto będzie odchodzić od rąk. Zagniecione ciasto wkładamy do zamrażarki na około 10 minut.
- KROK 2 Przygotowujemy składniki: szynkę, kiełbasę żywiecką, trzemy ser, kroimy pieczarki i cebulę.
- KROK 3 Rozwałkowujemy ciasto, smarujemy spód ketchupem (zostawiamy boki do wyrośnięcia). Nakładamy na ciasto ser, pieczarki, cebulę, kiełbasę i szynkę. Wkładamy gotową pizzę do rozgrzanego piekarnika. Gotowa wtedy gdy się zarumieni.

KROK 4      Gotową pizzę kroimy w trójkąci.

Życzymy smacznego:)