

klasyczna pizza



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto na pizzę	1 sztuka wg przepisu mojego
kiełbasa	3 pętka
pieczarki	80 dag
ser żółty	15 dag
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do posypania
sól i pieprz	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto na pizzę:

60 dag mąka
2 łyżki ciepła woda
1 łyżeczka Sól
2 łyżeczki olej
4 dag drożdże
przyprawo kurczaka 1 łyżeczka

Drożdże musimy wymieszać razem z ciepłą wodą i odstawiamy w ciepłe miejsce. W momencie gdy zaczną one rosnąć musimy je wraz z solą dodać do mąki i wyrobić ciasto z przyprawą., które potem smarujemy 1 łyżeczką oleju i odstawiamy w ciepłe miejsce by ciasto urosło. Ciasto, które podwoiło swoją objętość wylepiamy na blachę.

Pieczarki obieramy, kroimy drobniej, podduszamy z solą i pieprzem. Następnie dodajemy pokrojoną kiełbasę.

KROK 2 Wszystko ze sobą mieszamy.

KROK 3 Ciasto wykładamy na blachę, smarujemy przecierem pomidorowym. Wykładamy składniki.

KROK 4 wykładamy ser, posypujemy przyprawami, ziołami.

KROK 5 wkładamy do piekanika, pieczemy w 200 stopniach.

KROK 6 smacznego, podajemy z sosami.