

Pizza margerita z serem pleśniowym i pomidorami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	480 g
woda	240 ml
drożdże	1/4 kostki
ser żółty	300 g
pomidory	2-3 szt
przecier pomidorowy	2 łyżki
zioła	wg uznania
czosnek	3 ząbki
ser lazur	1 (błękitny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy ciasto z mąki, wody, oliwy i drożdży. Ja nie czekam, aż drożdże wyrosną wcześniej, a ciasto i tak zawsze wychodzi. Mieszymy ciasto dosyć długo i wyrabiamy. Zostawiamy ok 10 minut pod ściereczką do wyrośnięcia, następnie wykładamy na wysmarowaną oliwą formę. Ciasto smarujemy przecierem pomieszanym z wyciśniętym czosnkiem, posypujemy ziołami (ja sypie mieszanką włoską- bazylią, oregano, zioła prowansalskie). Na to ścieramy żółty ser, lazur kroimy w plasterki. Układamy plastry pomidorów. Można podawać z sosem czosnkowym. Można dodać dowolne dodatki, smaczna jest też z salami i szynką. Pyszna!