Pizza

MALINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jajko	1 szt
mleko	0,2 l
sól	1 łyżeczka
olej	
pieczarki	0,4 kg
żółty ser	0,3 kg
keczup	
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
drożdże	1 opakowanie
polędwica sopocka	0,3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać, mąkę, jajo, drożdze wsypać do naczynia, w którym będzie wyrabiane ciasto drożdżowe.Mleko przelać do naczynia i całość dokładnie wyrobić. Nastepnie polewamy ciasto olejem i jeszcze raz dokładnie mieszamy. Całość posypujemy mąką i odstawaimy do wyrośnięcia. Po ok. 1,5-2 godz. ciasto rozkładamy na wysmarowaną blachę. smarujemy keczupem bądź przecierem pomidorowym, układamy plastry wędliny, kroimy pieczrki niezbyt grubo. Posypujemy przyprawą do pizzy i ścieramy żółty ser na grubej tarce. Pieczemy w piekarniku przez ok.20-30 min w temp. ok. 160 stopni.