

## Pizza - spód



**ELI82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                     |         |
|---------------------|---------|
| <b>mąka</b>         | 1/2 kg  |
| <b>mleko</b>        | 250 ml  |
| <b>olej</b>         | 2 łyżki |
| <b>sól szczypta</b> |         |
| <b>drożdże</b>      | 50 g    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsypać mąkę do miski, podgrzać mleko aby było letnie, pokruszyć drożdże. Zalać wszystko mlekiem, dodać oleju i soli - wymieszać, aż powstanie jednolita masa.

Ciasto przykryć ręcznikiem by drożdże wyrosły, na ok. 30 minut.

Gdy ciasto wyrośnie, posmarować blachę margaryną i wyłożyć na nią ciasto.

Potem posmarowałam ciasto ketchupem, nałożyć ulubione dodatki.

200st.C - 40 min