

Pizza z mozzarellą ,suszonymi pomidorami cebulą i sosem cygańskim



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

drożdże	20 g
mąka pszenna	350 g
woda letnia	3/4 szkl
sól	do smaku
oliwa	2 łyżki
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
Farsz:	
mozzarella	1 szt
suszone pomidory	3 szt
pieczarki	3 szt
cebula czerwona	1 szt
sos cygański	1/2 słoiczka
ser żółty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składaników podanych na ciasto zarabiamy je ,nie wyrabiając za bardzo ,ciasto będzie nie zbyt zwarte ,takie jest lepsze nie jest twarde po upieczeniu , jest bardziej porowate .Od razu dzielimy je na pół, bo wyjdą 2 pizze 33cm ,ja robiłam każdą inną i rozwałkowujemy na spodzie z tortownicy wyłożonym papierem do pieczenia .Robimy cienkie ciasto tak na 5 mm ,jeśli się nam klei podsypujemy lekko mąką i zostawiamy na 15 min.

W tym czasie przygotowujemy farsz;

Cebulę obieramy i szatkujemy w piórka ,pieczarki w cienkie plasterki .

Mozarellę kroimy w plastry ,pomidory w cienkie paseczki .

Ser żółty ścieramy na grubych oczkach .

Na ciasto pędzlem nakładamy sos cygański ,ja go uwielbiam .

Następnie kładziemy plastry mozarelli na nie pomidory ,całość obsypujemy cebulą ,a pomiędzy mozarellę układamy po odrobinie sera żółtego na wierzch pieczarki i posypujemy przyprawą do pizzy

Zapiekamy 30 min w tem 180st