

Pizza z kabanosem długo dojrzewającym mozarellą pieczarkami cebulą



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

drożdże	15 g
mąka pszenna	1 i 1/2 szkl
woda	1/2 szkl
sól	do smaku
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	do smaku
Nadzienie:	
pieczarki	1 szt
mozarella	1 szt
cebula	1 szt
oliwki zielone	10 szt
ser żółty	100 g
sos cygański	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
kabanos	4 laseczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę podgrzewamy by była letnia i dodajemy do niej drożdże ,mieszymy aż się rozpuszczą ,
doprawiamy solą i ziołami do pizzy ,dodajemy oliwę ostrą z peperoni i mąkę ,wyrabiamy szybko
energicznie elastyczne ciasto , nie dodawajmy za dużo mąki bo będzie twarde .Wałkujemy na spód
tortownicy o średnicy 33cm i zostawiamy na chwilę .

Pieczarki ,cebule ,olwki , mozarellę kroimy w plastry .

Ser żółty scieramy na grubych oczkach .

Kabanos jest bardzo cienki , ja kroję po ukosie małe kawałki .

Na ciasto dajemy sos cygański ,rozprowadzamy po całości ,na to wszystkie składniki ,oprócz
żółtego sera .Posypujemy przyprawą do pizzy i pieczemy ok 30 min w tem 180st

Pod koniec pieczenia dodajemy żółty ser i wkładamy jeszcze by się roztopił ,łatwo się pali więc
pilnujemy .