

pizza domowa na grubym cieście



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
woda	1,5 szklanki
cukier	1 łyżeczka
sól	1/4 łyżeczki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
pieczarki	5 dag
grostek konserwowy	1/3 puszki
kukurydza w puszcze	1/3 puszki
cebula biała	1/2 szt
szynka	5 plastrów
drożdże	15 gram
ser gouda	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Rozpuścić drożdże w letniej wodzie i dodać cukier. Odstawić na 5 min. Dodać sól i mąkę. Wyrobić jednolitą masę (jeżeli jest zbyt twarda, dodać wody). Ciasto pozostawić na jedną godzinę przykryte wilgotną ścierką w temperaturze pokojowej.

Gdy ciasto wyrośnie rozwałkować i ułożyć na blasze. Pozostawić na 5 minut. Nasmarować ciasto koncentratem pomidorowym lub sosem do pizzy. Nakładać warzywa (cebule pokroić w krążki a pieczarki i szynkę w plastry). Z wierzchu posypać startym żółtym serem.

Wsadzić do rozgrzanego piekarnika(ok 200st) i piec przez 30 minut. Po wyjęciu pizzy z piekarnika posypać oregano.