

Pizza ziołowa Eli z pieczarkami



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
cukier	1/2 łyżeczki
drożdże świeże	50 g
jajko	1 sztuka
olej roślinny	3 łyżki
sól	do smaku
pieczarki	600 g
cebula biała	2 sztuki
olej do smażenia	2 łyżki
wędlina	200 g
keczup pikantny	
Bazyliia suszona Prymat	2 szczypty
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
woda	1/2 (ciepła)
oregano	2 szczypty
papryka czerwona	1 sztuka
ser gouda	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać drożdże(świeże rozpuścić razem z cukrem w wodzie),sól,cukier,czosnek,ziola,jajko i ciepłą wodę(tyle żeby powstało dość gęste ciasto)i wyrobić.Do ciasta dodać olej i jeszcze raz dobrze wyrobić.Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.Pieczarki pokroić w plasterki,cebulę w ćwierć krążki i usmażyć na oleju razem z solą i pieprzem.Wędlinę pokroić w słupki,paprykę w kostkę.Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną pergaminem,posmarować keczupem,wyłożyć równomiernie pieczarki z cebulą,posypać wędliną i papryką.Ser zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i posypać pizzę.Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 40-50 minut.Smacznego!