

Pizza z Kamienego Kręgu 2 :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 gotowe ciasto „ Spód na pizzę\” schłodzone (miałam zamrożone to postanowiłam sprawdzić jak to będzie z upieczeniem go na kam

1 łyżka przecieru pomidorowego, 1/2 szklanki pokrojonej szynki, 5 średnich pieczarek pokrojonych w plasterki

suszone pomidory

6 płatków (w oleju,
pokrojone w cie

mozarella

10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Testuję kamień na którym piecze się pizzę (dostałam do testowania od Fratelli Pizza Stone). Kamień do pieczenia pizzy ułożyć w piekarniku i nastawić go na 250 * C i ogrzewać 30 minut. Ciasto rozłożyć na wysypanej mąką łopatkę do nakładania pizzy .Posmarować ciasto przecierem .Ułożyć składniki (szynkę ,pieczarki i suszone pomidory) .Posypać ziołami , utartym serem i obłożyć plasterkami mozzarelli .Zsunąć pizzę na kamień i piec 10-15 minut .

Podawać z ketchupem , sosem czosnkowym, skropioną oliwą od suszonych pomidorów - jak kto lubi.

Jedna uwaga - dobrze jest składniki układać kilka chwil przed wsunięciem ciasta do pieca bo inaczej ciężko się zsuwa przy większej ilości dodatków .

Piecze się fantastycznie.