

Domowa pizza



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	1 paczka
olej	4 łyżki
sól	
mąka	4 szkl
kiełbasa cienka	250 g
pomidor	1 szt
ogórki kwaszone	2 szt
cebula	350 g
pieczarki	400 g
ser żółty	300 g
keczup	
koncentrat pomidorowy	1/2 słoiczka
pieprz	
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Drożdż rozmieszać z ciepłą wodą do rozpuszczenia.

Wsypać mąkę, sól, olej i dobrze wyrobić ciasto.

Wyrobione ciasto odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Cebulę obrać pokroić w plastry i usmażyć na złoty kolor.

Pieczarki lekko podduścić.

Gdy ciasto wyrośnie, przełożyć je na dużą blachę, posmarować ciasto koncentratem.

Na ciasto układamy warstwami, cebulę, kiełbasę, ogórki, pomidora, pieczarki.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika 200 stop.na około 30 minut.

Przed końcem pieczenia pizze posypać startym żółtym serem, podpiec by ser się rozpuścił.