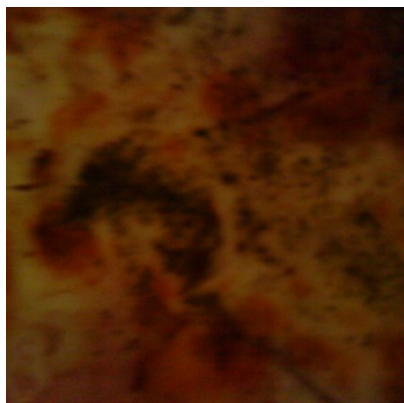


Najlepszy przepis na pizzę! gwarantuję!



BRZOSKWINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka (jak najwyższy typ)	3 szklanki
woda letnia	1 i 1/3 szklanki
ser żółty mozzarella	40 dag
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
drożdże	2 łyżeczki
oliwa	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej, cukier, sól, drożdże wodę letnią wkładamy do miski, mieszamy, dodajemy mąkę. Ugniatamy ok 7 minut, dosypując w razie potrzeby mąki. Ciasto musi być jednak sprężyste więc nie należy przesadzać w ilością mąki. Ciasto odstawiamy na 45 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto dzielimy na 2 części. Wałkujemy na ok 0,5 cm grubości, brzegi zawijamy do góry. Przenosimy na blachę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni. pieczemy ok 5 minut, by ciasto urosło. Wyjmujemy, smarujemy koncentratem, posypujemy startym serem mozzarella nakładamy składniki pizzy (np. cienko pokrojony boczek lub salami) Ze składnikami nie należy jednak przesadzać, zbyt duża ilość składników przygniecie ciasto. Po nałożeniu składników można posypać jeszcze odrobiną sera. Na koniec posypać pizzę przyprawą do pizzy. Całość wstawić do piekarnika na 10 minut. Gdy ser się stopi i ładnie podrumieni pizza jest gotowa. Tak samo zrobić z drugą częścią ciasta.

To najlepsza pizza jaką kiedykolwiek jadłam.

Polecam do tego sos czosnkowy zamieszczony w innych moich przepisach.

Smacznego!