

Mini pizze



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
cukier	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
oliwa	8 łyżek
cienka kielbasa	60 plasterków
mozzarella w bloku	12 plasterków
mieszanka meksykańska w słoiku	1 słoik
sól czosnkowo ziołowa	do smaku
pieprz kolorowy	do smaku
drożdże świeże	100 g
woda letnia	1/2 l
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać wodę, sól, olej i mąkę i wyrobić ciasto.
 Włożyć do miski lekko oprószyć mąką, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
 Po wyrośnięciu jeszcze raz wyrobić ciasto, rozwałkować na około 5 mm i wycinać kółka. (mi wyszło 12 sztuk)
 Placki ułożyć na blaszce z wyposażenia kuchenki wyłożonej papierem do pieczenia.
 Na każdy placek ułożyć po 5 plasterków wędliny tworząc coś w rodzaju słonka.
 Mieszanke odsączyć z zalewy, na środku każdego placka z kielbasą położyć po 1 łyżce mieszanki.
 Na środku położyć po plasterku sera, posypać pieprzem, solą czosnkowo ziołową i papryką.
 Odczekać około 10 minut.
 Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20-25 minut.
 Gotowe polać ketchupem.