

Pizza misz masz wg Patrycji



PATRYSKA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka pszenna	2,5 szklanki
mleko	pół szklanki
woda	pół szklanki
drożdże	30 gram
olej	1 łyżka
cukier	pół łyżeczki

DODATKI

pieczarki	500 gram
papryka czerwona	1 sztuka
ser żółty	250 gram
połędwica z indyka	100 gram
szynka konserwowa	100 gram
połędwica wieprzowa	100 gram
ketchup pikantny	do smaku
olej do smażenia	
cebula	1
pieprz	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku przygotuj ciasto.

Mąkę przesiej i wymieszaj z odrobiną soli.

Do mleka dolej wody i całość podgrzej. Następnie wlej to do pokruszonych drożdży, dodaj cukier i całość dokładnie wymieszaj.

Rozpuszczone drożdże stopniowo przelewaj do mąki i mieszaj.

Następnie wyrób ciasto, przełóż je do foliowego woreczka i odłóż na 30 minut do lodówki/ 20 minut do zamrażarki.

Pieczarki obierz, pokrój na talarki.

Cebulę drobno posiekaj.

Paprykę umyj, pozbaw gniazda nasiennego i pokrój na paseczki.

Na patelni rozgrzej olej i podsmaż na nim paprykę.

Podsmażoną paprykę zdejmij z patelni i na tym samym gorącym oleju podsmaż cebulkę razem z pieczarkami. Pieczarki dopraw do smaku solą i pieprzem.

Trzy gatunki wędliny pokrój w paseczki.

Błachę wysmaruj olejem.

Następnie rozwałkuj ciasto i wyłóż je na blachę, rozsmaruj na nim ketchup pikantny. Kolejną warstwę powinny stanowić pieczarki, na pieczarkach rozkładamy wędlinę i na sam koniec paprykę.

Na samym wierzchu ścieramy ser żółty na tarce o grubych oczkach.

Pizzę pieczemy około 30 - 40 minut.

Możemy ją podawać polaną ketchupem lub dowolnym sosem.