

## Pizza domowa



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	30 dag
<b>mleko</b>	1/2 szklanka
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>drożdże</b>	3 dag
<b>sos pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>salami</b>	8 plasterków
<b>pieczarki</b>	30 dag
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>oliwki</b>	
<b>ser żółty</b>	30 dag
<b>kukurydza</b>	1/2 puszka
<b>szczypiorek</b>	
<b>oregano</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży zrobić rozczyn, wlać do mąki, dodać jajko, olej, mleko - wyrobić ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia.

Rozwałkować i wyłożyć na okrągłą blaszkę. Wierzch ciasta posmarować sosem pomidorowym, wyłożyć plasterkami sera żółtego. Pieczarki i cebulę pokroić w plasterki lub kostkę, podduś na oleju i przełożyć na ciasto. Przełożyć na pizzę pozostałe składniki, posypać serem żółtym i posiekanym szczypiorkiem. Piec w temp. 200 stopni przez około 1 godzinę.

