

## Przepyszna pizza



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| mąka pszenna                        | 450 gram        |
| drożdże suche                       | 4 łyżeczki      |
| cukier                              | 1/2 łyżeczki    |
| sól                                 | 1/2 łyżeczki    |
| oliwa                               | 2 łyżki         |
| woda gazowana                       | 1,5 szkl ciepła |
| oregano                             | 1/2 łyżeczki    |
| bazyli                              | 1/2 łyżeczki    |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 3 łyżki         |
| margaryna                           | 1 łyżka         |

### dodatki

|                  |         |
|------------------|---------|
| kiełbasa         | 30 dkg  |
| pieczarki        | 4 szt   |
| cebula           | 1 szt   |
| papryka czerwona | 1/2 szt |
| ketchup łagodny  | 3 łyżki |
| ser żółty        | 25 dkg  |

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Do miseczki wsypujemy mąkę, sól, oregano, bazylię.  
Do drugiej wsypujemy drożdże i cukier wlewamy troszkę ciepłej wody i czekamy, aż drożdże zaczną pracować.
- KROK 2      Wszystko łączymy, dodajemy resztę wody i zagniatamy ciasto. Zostawiamy w miseczce do wyrośnięcia
- KROK 3      Na blaszkę (ja miałam z piekarnika ta co jest na wyposażeniu) smarujemy ją margaryną i posypujemy bułką tartą. Wyrośnięte ciasto wykładamy na blaszkę i odstawiamy ok 15 minut  
Ciasto smarujemy ketchupem, posypujemy oregano i bazylią, układamy nasze ulubione dodatki, na wierzch układamy ser żółty
- KROK 4      Pieczemy w nagrzanym piekarniku 230 stopniach ok 20 minut. Smacznego