

Pizza dla dzieci



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	250 g
sól	1 szczypta
drożdże	1/8 kostki (12 g)
woda ciepła	1/2 szklanki
olej	2 łyżki
mąka	do podsypywania

Wierzch

parówki	1 opakowanie
keczup	
żółty ser starty	200 g
papryki kolorowe	kawałki
cukinia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozpuść w ciepłej wodzie. Do miski wsyp mąkę, sól, wlej wodę z drożdżami i wymieszaj łyżką. Wlej olej i wyrób dokładnie ciasto ręką. Odstaw pod przykryciem.
2. Gdy ciasto podwoi objętość, zagnieć je jeszcze raz i podziel na 4 części. Z każdej zrób cienki placuszek i ułóż na płaskiej blasze. Każdy placuszek ciasta posmaruj keczupem i posyp żółtym serem.
3. Parówki obierz z osłonek i pokrój w plasterki. Papryki i cukinię umyj. Z warzyw i parówek ułóż na cieście dowolne dekoracje.
4. Blaszkę z pizzami wstaw do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piecz około 20 minut.

