pizza domowa



JOANNA/ASIULINDECZKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
woda letnia	1 szklanka
olej	4 łyżki
pieczarek (świeżych lub ze słoika)	30 dag
szynka gotowana	30 dag
ser żółty	30 dag
ketchup	
drożdże	1/2 kostki
ananas	1/2 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:drożdze rozkruszamy na mąkę,dodajemy olej i zagniatamy ciasto dodając po trochu wody.Kiedy ciasto będzie gotowe rozwałkowujemy je do formy wyłożonej papierem do pieczenia.Smarujemy ciasto ketchupem i odstawiamy na jakies 30 minut aby ciasto trochę napęczniało.
Farsz:pieczarki myjemy i kroimy w plasterki a następnie podduszamy na patelce przez ok.10 min.Szynkę kroimy w cienkie plastry a ananasa w kostkę ale nie za drobno.

Na ciasto wykładamy pieczarki następnie rozkładamy plastry szynki oraz ananasa i posypujemy startym na grubych oczkach serem.Całość wkładamy do rozgrzanego do 150 st.C piekarnika na około 20-25 minut.Smacznego!!!