

Pizza Rodzinna



JOLANTA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	750 gram
4 łyżki oliwy	
mleko	250 ml
jajko	1
szypta soli	
1/2 łyżeczki cukru	
drożdże	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

750 gramów mąki wsypać do garnka, dodać jajko, dodać sól, dodać oliwę, drożdże rozpuszczone wcześniej z mlekiem. Odstawić ciasto do wyrośnięcia (20 min.) wysmarować blachę i wyłożyć ciasto, posmarować ketchupem. włożyć plastry lub kostki kielbasy, ogórki warszawskie (odciśnięte) pomidory, pieczarki, paprykę, posypać wszystko przyprawą do pizzy PRYMAT zetrzeć ser żółty, połać ketchupem. Piec 40 - 45 min. w piekarniku 200°C. Można jeszcze połać jajkiem i zapiec. SMACZNEGO!