

Pizza wymyślna



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	400 g
woda letnia	
pół łyżeczki cukru	
łyżeczka proszku do pieczenia	
pomidory	
cebula biała	1
pieczarki	30 dag
ser mozzarella	20 dag
drożdże	50 g
oliwa	7 łyżek
salami	10 (plastry)
ser gouda	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozdrobnić i rozmieszać z trzema łyżkami wody, połową łyżeczki cukru i szczyptą soli. Dodać trzy łyżki mąki, dokładnie wymieszać i wyrobić z ciasta wałek. Odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce. Mąkę wsypać do dużej miski, wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i pieprzu i ziołami. Zrobić wgłębienie, wlać oliwę z oliwek, jedną czwartą szklanki wody i wymieszać łyżką. Dodać wałek przygotowanego wcześniej ciasta. Zagnieść dokładnie na jednorodną masę. Uformować dwie kule i odstawić na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto wykładamy na dużą blaszkę. Na farsz: Cebulkę kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni, potem dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki. W drugim rondelku dusimy pomidory ze szczyptą bazylii. Ser żółty ścieramy. Ciasto skrapiamy oliwą i wykładamy na nie przygotowane składniki. Posypujemy serem. Pieczemy około 40 minut w nagrzanym do 175* C piekarniku.

