

Pizza \"Cztery pory roku\"



ANIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
woda letnia	1 szkl
przecier pomidorowy	1 szkl
szynka gotowana	15 dag
pieczarki	20 dag
ser mozzarella	20 dag
drożdże	3 dag
tłuszcz	1 dag
oliwa	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
karczochy	4 konserwowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i drożdże wymieszać z letnią wodą, dodać łyżkę oliwy, wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Wysmarować formę tłuszczem i wyłożyć ciastem. Karczochy osączyć, pokroić w grube plastry i połać oliwą. Oczyszczone, umyte, pokrojone pieczarki udusić. Ciasto posmarować przecierem pomidorowym. Pizzę podzielić na 4 części. Na jednej z nich ułożyć pieczarki, na drugiej plasterki szynki, na trzeciej karczochy, a czwartą zostawić posmarowaną przecierem. Na wierzchu ułożyć plasterki sera. Pizzę posypać oregano i piec w średnio nagrzanym piekarniku przez 30 minut.