

Domowa pizza wiejska



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
drożdże	3 dag
mleko	1/2 szklanki
woda	4-5 łyżek
jajko	1 sztuka
keczup	3 łyżki
pieczarki	10 sztuk
wędlina	10 dag
ser żółty	10 dag
oliwa	2 łyżki
cebula	1/2 sztuki
cukier	1/2 łyżeczki
olej	1 łyżka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W letnim mleku wymieszanym z wodą rozprowadzić drożdże, dodać łyżkę mąki i cukier. Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę przesiać przez sitko. Dodać do niej wyrośnięty rozczyn drożdżowy, sól, jajko, wyrobić ciasto dodając olej. Podczas wyrabiania w miarę potrzeby dodać mąkę. Ciasto odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi ono swoją objętość należy uformować z niego placek, delikatnie zawinąć brzegi. Ciasto posmarować keczupem (można użyć także sosu włoskiego), na pizzę ułożyć dodatki. Na oliwie poddusić cebulę oraz pieczarki. Doprawiając je do smaku solą oraz pieprzem. Pizzę piec przez około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

