

Kolorowa pizza Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 szklanki mąki pszennej	CIASTO:
SZKLANKA MLEKA	1
dkg świeżych drożdży	3
płaskie łyżeczki soli	2
płaska łyżka cukru	1
1 szklanka gęstego przecieru pomidorowego	SOS:
łyżeczka cukru + 0,5 łyżeczki soli + 3 łyżeczki suszonego oregano	1
dkg szynki lub mielonki (pokrojonej w drobną kosteczkę lub paseczki)	30 dkg
puszka kukurydzy konserwowej 400 g (odcedzonej z zalewy)	1
dkg sera żółtego (startego na tarce jarzynowej)	40
pieczarki	20 dag
olej	4 (do ciasta i wysmarowania blasze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zasada jest prosta: 1 szkl. mąki+1 dkg drożdży, dodatki według uznania, co kto lubi. Równe, okrągłe pizze piekę na spodach od tortownicy :-)

Przygotować rozczyń: drożdże wkruszyć do letniego mleka, dodać cukier, wymieszać, odstawić na 10 min. aby ruszyły. Mąkę przesiać, dodać sól, olej i rozczyń, wyrobić gładkie, sprężyste ciasto. Kiedy będzie już odstawało od ręki uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aż podwoi swoją objętość. Potem zagnieść ponownie, podzielić na 3 równe części, rozwałkować na okrągłe placki (ew. lekko podsypując mąką) i ułożyć je na posmarowanych olejem spodach od tortownicy formując nieco wyższy brzeg (można też wyłożyć je bezpośrednio na dużą blachę), przykryć ściereczką aby nieco podrosły. Każdy placek posmarować kilkoma łyżeczkami sosu, posypać garścią sera, obłożyć dodatkami, wierzch posypać 2 garściami sera i piec ok.10 min. w piekarniku nagrzanym do maximum (u mnie to jest 250 st.C). Podawać gorące, prosto z pieca, pokrojone na trójkąty. Z podanej ilości składników otrzymałam 3 pizze o średnicy 30cm.