

## Pizza



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>cukier</b>              | 1 łyżka      |
| <b>mąka</b>                | 2,5 szklanki |
| <b>mleko</b>               | 1 szklanka   |
| <b>olej roślinny</b>       | 2 łyżki      |
| <b>sól</b>                 | 1/2 łyżeczki |
| <b>pieczarki</b>           | 50 dag       |
| <b>przecier pomidorowy</b> | 1 słoiczek   |
| <b>żółty start ser</b>     | 30 dag       |
| <b>majeranek do ciasta</b> | 2 łyżki      |
| <b>drożdże</b>             | 1/2 kostki   |
| <b>oliwki</b>              | 1 opakowanie |
| <b>cebula</b>              | 2 szt        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: W garnku rozprowadzić drożdże, cukier i ciepłe mleko, dodać 4 łyżki mąki, połączyć, przykryć i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia. Do mąki z solą i majerankiem wlać rozczyn drożdżowy, zagnieść ciasto, dodać olej i jeszcze raz zagnieść. Ciasto podzielić na 2 części. Z każdej wywałkować placek, duży lub mały to zależy jaki chcemy spód, cienki czy gruby. Ciasto wykładamy na blachę wcześniej posmarowaną oliwą i obsypaną mąką (w brzegi ciasta można zawinąć paski żółtego sera) nakładamy farsz i posypujemy żółtym serem, oliwkami i pozostawiamy do wyrośnięcia.

Pieczemy w temp. 200 stopni przez około 20 minut

Farsz: Cebulę, pieczarki, kroimy i smażymy na maśle, dodajemy przyprawę do pizzy i przecier pomidorowy. Dusimy pod przykryciem 5 minut.

