Pizza drożdżowa z pieczarkami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
drożdże	3 dag
mleko	0,5 szklanki
jajko	1 szt
sól	do smaku
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	do smaku
masło	70 g
olej	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
pieczarki	15 dag
tłuszcz	1 łyżka
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto drożdżowe przyprawione tartą gałką muszkatołową i rozciągąć je równo palcami na wysmarowanej tłuszczem blasze. Posmarować olejem i koncentratem pomidorowym. Umyte pieczarki drobno pokroić, podsmażyć i rozłożyć równo na cieście. Wszystko posypać tartym serem. Włożyć do nagrzaneo piekarnika i upiec. Upieczoną pizzę pokroić nożem na duże kwadraty i podawać z keczupem.