

Pizza hawajska

**MAGDA1995**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
drożdże	0,5 kostki
olej	3 łyżki
woda	1 szklanka
sól i cukier	do smaku
ser żółty	30 dag
wędlina	20 dag
pomidory	2
ogórek zielony	1
cebula	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypać mąkę, zrobić w niej niewielki dołek. W oddzielnej miseczce rozrobić drożdże razem z wodą i cukrem na jednolitą masę. Do mąki wlać olej i dodać rozczyń z drożdży. Ciasto wyrabiać aż do tego momentu żeby się nie przyklejało do rąk. Ciasto rozwałkować na kawałki i układać na blachę. Ser ścieramy przez tarkę na najgrubszych oczkach i posypujemy nim ciasto. Na ser układamy pokrojone plasterki pomidorów, ogórka i cebulki. Wędlinę kroimy w kostkę i kładziemy na pizzę. Potem na wierzch wysypujemy kukurydzę i ananasy. Wszystko polewamy ketchupem jak kto woli. Pizzę wstawiamy do piekarnika ustawionego na 200 stopni i pieczemy ok. 45 minut.