

# Babeczki pizza-idealne na imprezę-pyszne



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **247** Ocena: **9682**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- \*z proporcji wychodzą około 24 babeczki
- CIASTO -2,5 szklanki mąki pszennej +do podsypywania (szklanka 250ml) -2,5 dag drożdży świeżych
- -250ml ciepłej wody -4 łyżki oliwy z oliwek lub oleju -pół łyżeczki soli -2 łyżeczki cukru
- SOS POMIDOROWY -mały słoiczek koncentratu pomidorowego (ok 80g) -1 ząbek czosnku
- -3 łyżki wody -zioła prowansalskie
- NADZIENIE -300g pieczarek -1/2 małej cebulki -100g szynki
- -1 łyżka masła -pieprz, sól
- DODATKOWO -100g sera żółtego -oregano

## Sposób przygotowania:

### 1 CIASTO

Drożdże rozkruszamy, dodajemy 2 łyżeczki cukru, troszkę mąki oraz ciepłą wodę. Mieszymy do rozpuszczenia drożdży i odstawiamy na 10 minut.

Dodajemy mąkę, oliwę, sól i zagniatamy ciasto-jak się klei podsypujemy mąką. Gotowe ciasto odkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i zabieramy się za przygotowanie nadzienia i sosu.



2

## SOS

Koncentrat dajemy do miski, dodajemy przepuszczony przez praskę czosnek, wodę oraz zioła prowansalskie (około 2 szczypty) wszystko mieszamy.



## 3 NADZIENIE

Pieczarki kroimy, dodajemy do nich pokrojoną w kostkę cebulkę, wszystko podsmażamy na maśle, dodajemy pokrojoną szynkę i mieszamy. Chwilę smażyemy, doprawiamy solą i pieprzem.





- 4 Ciasto przerabiamy, wałkujemy i wykrawamy kółka, ja robiłam to kubkiem. Kółka lekko rozciągamy w palcach (ciasto jest bardzo plastyczne i wykładamy nimi formę do babeczek wcześniej posmarowaną olejem.



- 5 Następnie każdą babeczkę smarujemy sosem, i do każdej wkładamy trochę nadzienia. Każdą babeczkę posypujemy startym serem i posypujemy oregano.



- 6 Babeczki pieczemy na złoty kolor w temp 200 stopni (około 10-15 minut)



- 7 Babeczki można podać z ketchupem.



Twoje notatki do przepisu: