

Domowa pizza



Autor: **PysiaGotuje**
Przepisów: **46** Ocena: **2243**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- 0,5 szklanki letniej, przegotowanej wody
- 2 łyżki oleju
- 1/3 kostki drożdży
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 2 płaskie łyżeczki ziół prowansalskich
- ulubione dodatki (u mnie szynka, ser, pieczarki, cebula świeża i cebulka prażona, keczup z cukinii do posmarowania spodu)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać przez sitko, dodać sól, cukier i zioła prowansalskie. Całość wymieszać.

Drożdże pokruszyć do kubeczka, wymieszać z letnią wodą. W mące zrobić wgłębienie, wlać drożdże i oliwę, delikatnie wymieszać łyżką. Całość dobrze wyrobić rękoma, przełożyć na stolnicę oprószoną mąką i rozwałkować.

Błazkę wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć ciasto. Uformować brzegi pożądanej grubości i odstawić ciasto do wyrośnięcia.



- 2 W międzyczasie przygotować sos i dodatki. Ja do posmarowania użyłam domowego keczupu z cukinii.

Sos pomidorowy możemy sporządzić z pomidorów z puszki, czosnku, bazylii, oregano, soli i pieprzu. Wszystko wystarczy zblendować na gładki sos i rozsmarować na cieście.

Po wyrośnięciu ciasto posmarować sosem, posypać niewielką ilością startego żółtego sera, ulubionymi dodatkami i resztą sera.

Piec przez 15-20 minut w temperaturze 200 stopni. Ostatnie 5 minut przekręcić na termoobieg.



Twoje notatki do przepisu: