

Domowa pizza



Autor: **Martus88**
Przepisów: 3 Ocena: 22

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 2 szkl.
- olej, 2 łyżki
- drożdże, 0,5 kostki
- woda, 0,5 szkl.
- sól, szczypta do smaku
- Jaja, 1 szt.
- szynka, 3-4 plastry
- kukurydza, 0,5 średniej puszki
- ananas w plastrach, 0,5 puszki
- ketchup, w/g uznania
- ser żółty, 30-40 dkg lub w/g uznania
- sos do pizzy
- ketchupp, 0,5 szkl
- jogurt naturalny, 0,5 małego kubeczka
- bazylija, duża szczypta
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- czosnek, 1 posiekany ząbek lub kosteczka czosnku viniary

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozmieszać w letniej wodzie. Ananas i szynkę pokroić w kosteczkę. Ser zetrzeć na tarce. Kukurydzę odsączyć z zalewy.
- 2 Do miski wsypać przesianą mąkę i sól, wybić jajo, dodać olej oraz drożdże rozmieszane w wodzie i całość dokładnie wymieszać. Po zarobieniu ciasta całość wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia ok 20 min w ciepłym miejscu.
- 3 Na blaszkę posmarowaną uprzednio olejem wyłożyć ciasto i rozłożyć dokładnie na blaszce. Na ciasto nałożyć ketchup i dokładnie rozsmarować. Położyć pokrojone wcześniej szynkę i ananas, posypać kukurydzą. Wszystko przysypać sporą ilością startego sera.
- 4 Piec około 30 minut (można trochę dłużej) w 180 st C
- 5 Można dodać również inne ulubione składniki zamiast tych co wymieniłam :) życzę smacznego
- 6 Sos do pizzy: wszystkie składniki dokładnie wymieszać i w razie potrzeby doprawić do smaku. Prawda że proste??

Twoje notatki do przepisu: