

Domowa pizza z szynką, serem, pomidorem, cebulą, oliwkami i świeżą bazylią



Autor: **Marchewcia**
Przepisów: 19 Ocena: 265



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- świeże drożdże, 20 g
- mleko, 1/3 szklanki
- cukier, 1 łyżeczka
- mąka, 2 szklanki
- olej lub oliwa, 1 łyżeczka
- woda, 1/3 szklanki
- koncentrat pomidorowy, kilka łyżeczek
- pomidor, 1 duży
- cebula, 1/2
- szynka lub salami, kilka plasterków
- ser żółty, kawałek - kostka
- zielone oliwki, kilka
- oregano suszone, do smaku
- świeża bazylia, kilka listków

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: 20 gr drożdży pokruszyć i wrzucić do miski. Zalać 1/3 ciepłego, ale nie gorącego mleka. Posypać 1 łyżeczką cukru i naczynie przykryć ściereczką. Po 20 minutach dodać 2 szklanki mąki, łyżeczkę oleju lub oliwy, 1/3 szklanki wody. Wyrobić ciasto i ponownie przykryć ściereczką.
- 2 Dodatki: Po godzinie wylepić ciastem prostokątną blaszkę. Posmarować odrobiną koncentratu pomidorowego. Na to pokroić pomidora - sparzonego i obranego ze skórki. Dodać pół pokrojonej w kostkę cebuli oraz pokrojone na mniejsze części plasterki szynki lub salami. Zestrzeć ser i posypać wierzch pizzy. Udekorować oliwkami i posypać oregano.
- 3 Pieczenie: Wstawić do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika na ok. 20 min. Na upieczonej pizzy ułożyć kilka listków świeżej bazylii. Można poleć ketchupem.

Twoje notatki do przepisu: