



Autor: **Agacool8**
Przepisów: 11 Ocena: 92



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 300 ml wody,
- 40 dkg mąki pszennej,
- 5 dkg mąki pełnoziarnistej,
- 2 dkg świeżych drożdży,
- 2 łyżeczki cukru,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 łyżki oleju /oliwy.

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystko razem zarabiamy. Zagniecione ciasto odstawiamy na 10/15 min. Niech odpocznie i trochę urośnie. Proporcje tutaj podane, wystarczają na dwie pizze. Jedna na blachę taką standard z piekarnika oraz na tortownicę 28cm.
- 2 Warto wcześniej przygotować sos którym posmarujemy spód ciasta.
I tak potrzebny do tego jest: ponad pół słoiczka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, chilli, cukier, rozgnieciony czosnek i możecie dodać oregano lub bazylię. Ciasto rozprowadzamy równo na formach i smarujemy sosem. Teraz dodatki.
A tu już pełną dowolność i tak u nas na jednej to: pieczarki, zeszlona cebula, kiełbasa żywiecka, pomidorki koktajlowe i dwa sery - gouda i wędzona rolada Ustrzycka (no co ja poradzę, że go baaardzo lubię?!)
Druga ma również pieczarki, pomidorki i cebulę ale ma też szpinak, fetę i wędzony filet z kurczaka.
A i oczywiście ser Gołda i wędzony :)
W takim Dniu więc nie pozostaje mi nic innego jak tylko życzyć sobie i Wam wszystkiego Najsmaczniejszego!

Twoje notatki do przepisu: