

# Pizza:



Autor: **helenapon**  
Przepisów: **351** Ocena: **2862**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Ciasto:
  - 1 szklanka mąki
  - 1/2 szklanki ciepłego mleka
  - 2 dag świeżych drożdży
  - 1 całe jajko
  - 1 łyżka oleju
  - 1 łyżka masła do podsmażenia pieczarek i cebuli
- Sos pomidorowy:
  - 2 łyżki koncentratu pomidorowego 30%
  - 2 łyżki, letnie przegotowanej wody
  - 1 ząbek czosnku
  - sól, pieprz, cukier i słodka papryka do smaku
- Dodatki:
  - kilka plastrów szynki
  - 1 średnia cebula
  - 20 dag pieczarek
  - kilka czarnych oliwek
  - 1/2 opakowania sera feta
  - żółty ser (dodaję przed końcem pieczenia)
  - oregano

## Sposób przygotowania:

1

Z drożdży, odrobiny cukru, kilku łyżek ciepłego mleka i 3-4 łyżek mąki przygotować rozczyn. Odstawić do wyrośnięcia (trwa to około 5 minut).

Do miski wsypać mąkę, wlać ciepłe mleko, wbić jajko i dodać wyrośnięte drożdże. Wyrobić elastyczne ciasto. Na koniec wlać olej i jeszcze chwilę wyrabiać.

Przykryć ściereczką by ciasto wyrosło.

Ciasto na pizzę przełożyć do tortownicy o średnicy 30 cm wysmarowanej cienko olejem.

Odstawić na 10 minut, by podrosło.

2

Ciasto smaruję sosem pomidorowym. Układam "zeszkloną" cebulę i podsmażone na maśle pieczarki, kroję oliwki i kruszę ser feta.

Całość posypuję oregano. Wstawiam do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piekę 10 minut.

Wyjmuję, posypuję startym, żółtym serem i piekę jeszcze około 5 minut aż ser się roztopi.

Podaję z sosem czosnkowym:

-----

2 łyżki majonezu

2 łyżki śmietany

1 ząbek czosnku

Twoje notatki do przepisu: