

Pizza domowa



Autor: **Maupeczka**
Przepisów: 9 Ocena: 227



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 30 dkg
- mleko, 0,5 szklanki
- jajka, 1
- drożdże, 2,5 dkg
- olej, 2 łyżki
- cukier, 1 łyżeczka
- sól, pieprz, przyprawa do pizzy
- ketchup lub koncentrat pomidorowy, do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże należy rozmieszać z 1 łyżeczką cukru, 1 łyżką maki oraz dwiema łyżkami ciepłego mleka. Mieszamy do momentu gładkiej konsystencji i pozostawiamy do wyrosnięcia. Gdy wyrosną łączymy je z mąką. Jajko roztrzepujemy z resztą mleka, dodajemy olej i wszystko wlewamy do mąki.
- 2 Następnie wyrabiamy na stolnicy wolne, miękkie ciasto. Rozwałkowujemy do wielkości blachy. Blachę należy wysmarować olejem. Rozwałkowane ciasto układamy na blasze, smarujemy cieńką warstwę ketchupem lub przecierem i zostawiamy na 20 min do podrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, układamy farsz wedle uznania i smaku - ścieramy żółty ser na tarce i do pieca ;o). Pieczemy w temperaturze 180-200 stopni przez 30-40 min.
- 3 Co do farszu, to ja osobiście robię tak: 4 jajka na twardo, pętko zwykłej kiełbasy, kilka ogórków-korniszony lub kiszony, kukurydza z puszki, czerwona papryka-marynowana lub świeża. Wszystko kroję w kosteczkę, dobrze doprawiam i dokładnie mieszam. Czasem daję oliwki lub ananasa. Ale każdy robi farsz wedle uznania.
- 4 Mi osobiście z takich proporcji wychodzi pizza na dużą blachę lub na cztery okrągłe blaszki o średnicy 20 cm. Życzę udanych wypieków i smacznego ;o)

Twoje notatki do przepisu: