




Pizza na grubym cieście



Autor: **Kasio**
Przepisów: **38** Ocena: **304**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2.5 szklanki mąki
- 40 gram drożdży
- 2 jaja
- 3/4 szklanki mleka
- 1/4 kostki margaryny
- Łyżka cukru
- Szczypta soli
- Sos:
- Koncentrat pomidorowy
- Zioła włoskie
- Sól
- Pomidory w puszcze
- Czosnek
- Składniki na farsz:
- Cebula
- Pieczarki
- Szynka
- Mozzarella
- Kukurydza
- Papryka
- Cebula dymka

Sposób przygotowania:

- 1 - Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku i łyżce cukru, dodać rozpuszczoną na patelni margarynę, odstawić w ciepłe miejsce.
 - W misce połączyć 2 jaja, przesianą mąkę, sól, dodać roztwór z drożdży, urabiać ciasto. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce.
 - Składniki na sos zagotować, odstawić.
 - Pieczarki i paprykę z pieprzem usmażyć osobno. Posiekać cebulę.
 - Ciasto po godzinie wyrobić, posmarować sosem, dodawać kolejno cebulę, grzyby, szynkę, paprykę, ser, kukurydzę oraz dymkę.
- Piec w 220 stopniach ok. 15 minut, do zarumienienia.

Twoje notatki do przepisu: