

Pizza na grubym spodzie



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2232 Ocena: 13472



5-6 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Składniki na ciasto:
- Mąka pszenna 2 \square szklanki
- Drożdże 5 dag
- Letnia woda 1 szklanka
- Olej 1-2 łyżki
- Sól 1 szczypta
- Cukier 1 szczypta
- Składniki na farsz:
- Kiełbaski kornetki 1 opakowanie
- Pieczarki świeże 20 dag
- Oregano, bazylija, tymianek
- Ser żółty 25 dag
- Ketchup pikantny lub łagodny

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Mąkę wymieszać z solą, dodać olej. W letniej wodzie rozpuścić drożdże, cukier i odstawić w ciepłe miejsce na 5 minut tak żeby drożdże zaczęły pracować. Gotowy rozczyń wlać do mąki, wyrobić ręką ciasto, ładnie uformować i ponownie odłożyć w ciepłe miejsce na godzinę. Gdy ciasto podrośnie jeszcze raz wyrobić (gdy będzie za rzadkie dosypać mąki) i wyłożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Pieczarki podsmażyć na tłuszczu z dodatkiem papryki słodkiej mielonej, soli i pieprzu do smaku. Ciasto posmarować ketchupem, wyłożyć pieczarki a na wierzch poukładać przekrojone na połówki kornetki i posypać startym serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 30-35 minut. Pizzę możemy podawać z ketchupem lub polaną sosem tatarskim.

Twoje notatki do przepisu: