

Pizza "na bogato"



Autor: **kszczepa**
Przepisów: **43** Ocena: **282**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Na ciasto:
- mąka pszenna 3 szkl.
- woda ciepła 1 szkl.
- 50 g. świeżych drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- łyżeczka soli
- olej lub oliwa z oliwek 4 łyżki.
- Ulubione składniki:
- Ser mozzarella 20 dkg.
- Brokuł
- Kiełbasa pepperoni 10 dkg
- Pieczarki 3 szt.
- Cebula czerwona 1 szt.
- Czosnek 2-3 ząbki
- Papryka 1/2 szt.
- Papryczki jalapeno - u mnie marynowane - według uznania :)
- Sos pomidorowy

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy ciasto na pizzę:
Drożdże rozrabiamy z cukrem i z 5 łyżkami wody
Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól, olej, zaczyn z drożdży i resztę wody. Wodę możemy dolewać stopniowo - jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie dodajemy mąki

Wyrabiamy aż ciasto będzie gładkie

Odstawiamy w misce przykryte ściereczką na czas przygotowywania reszty składników naszej pizzy.
- 2 - Mozzarellę ścieramy na grubych oczkach.
 - Brokuł gotujemy al'dente w osolonej wodzie, odcedzamy, zostawiamy chwilę na sitku żeby odciekł.
 - Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki
 - Paprykę myjemy i kroimy w paski,

- Cebulę obieramy i kroimy w piórka
- Ząbki czosnku obieramy i kroimy w plasterki
- Papryczki jalapeno drobno siekamy dodajemy do sosu pomidorowego i mieszamy.

3 Nagrzewamy piekarnik do 210 stopni.

Blachę z wyposażenia piekarnika wykładamy papierem do pieczenia.

Ciasto delikatnie wałkujemy i przekładamy na wyłożoną papierem blachę - pamiętając żeby zostawić grubsze brzegi.

- Smarujemy ciasto sosem pomidorowym z papryczkami jalapeno.
- Posypujemy startym serem.
- Rozkładamy plasterki pepperoni, pieczarki, czerwoną cebulę, brokuł, paprykę i czosnek.

4 Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy 20-25 min

5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: