

pizza szybka i łatwa



Autor: **sylwiako4**
Przepisów: 2 Ocena: 24



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 3-4 szklanki
- drożdże, pół kostki
- olej, 2,3 łyżki
- woda, 1 szkl
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 drożdże rozpuścić w 1 szkl ciepłej wody. dodawać mąkę do momentu kiedy ciasto odejdzie od ręki (może być więcej jak 3, 4 szkl). zagniatamy ok 10 min, wykładamy na blachę. (Im dłużej będziemy zagniatą tym ciasto będzie lepsze). włączamy piekarnik na 180 C.
- 2 "Gołe" ciasto smujemy koncentratem pomidorowym z ziołami. można też zrobić sos łącząc koncentrat z ketchupem. Na wierzch układamy to co mamy akurat w lodówce: pieczarki, wedlina, ser. pieczemy ok 15 min aż ser się rozpuści. smacznego

Twoje notatki do przepisu: