

Pizza UFO



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **747** Ocena: **15439**

1-2 os. 15 min łatwe tanie

Składniki:

- Ciasto: 1 jajo, 0,5 kg mąki, woda, sól, cukier drożdże
- Farsz: tuńczyk puszka, pieczarki 8 szt, cebula, olej do smażenia
- Dodatki: kapary, oliwki, anchovies,
- sos pomidorowy, oregano, bazylija, czosnek, chili
- ser żółty pełnotłusty 20- 25 dag
- jajo do smarowania
- przyprawy na wierzch: czarnuszka, chili, oregano

Sposób przygotowania:

- 1** Ciasto:
Do miski dałam jajo, pokruszoną ćwiartkę kostki drożdży, szczyptę cukru, pół łyżeczki soli. Drożdże roztarłam z jajem. Dodałam mąkę około 35 dag, reszta musi zostać na wyrabianie i podsypywanie.

Dodałam trochę wody i łyżką wymieszałam ciasto. Na koniec zagniotłam ciasto parę razy ręką. I zostawiłam je pod ściereczką

Po godzinie powinno wyrosnąć.
- 2** Podsmażyłam pieczarki z cebulą. Startłam ser i wymieszałam sos pomidorowy z przyprawami. Pokroiłam dodatki, dodałam też jelapenio.

Używam domowego gotowego sosu pomidorowego, który długo się gotował.
- 3** Ciasto przedzieliłam na pół, podsypałam mąką pierwszą część i rozciągnęłam już na blasze z papierem.
Nałożyłam sos, pieczarki, tuńczyka i dodatki i posypałam serem.

Podsypałam mąką drugą część ciasta i rozciągnęłam na blacie.
Brzegi spodu posmarowałam rozkłóconym jajem i nałożyłam górną część i skleiliśmy brzegi.
- 4** Jajem posmarowałam wierzch pizzy ufo i jeszcze dla smaku i arom,atu posypałam go czarnuszką, oregano i chili.

Piekałam 30 minut w 180 stopniach.

5 Smacznego :)

6 :D

Twoje notatki do przepisu: