

Pizza z czerwoną cebulą



Autor: **milka1616**
Przepisów: 1 Ocena: 3



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szklanka ciepłej wody
- pół kostki drożdży
- łyżeczka soli
- mąka 2-3 szklanki
- 4 łyżki oliwy
- żółty ser do posypania pizzy
- sos pomidorowy do posmarowania pizzy
- nasze składniki na pizze: szynka, pieczarki, papryka, szczypiorek, czerwona cebula (ilość według uznania)

Sposób przygotowania:

- 1 Zagniatamy ciasto - drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie, następnie dodajemy mąkę, sól i oliwę. Wszystko zagniatamy
- 2 Bez czekania od razu wykładamy zagniecione ciasto na posypaną mąką blachę do piekarnika (podane w przepisie ilości składników starczą na dwie cienkie pizze lub jedną grubszą - tak więc jeśli chcesz pizzę cienką, przygotuj dwie blachy). Formujemy kształt pizzy na blasze / blachach.
- 3 Smarujemy pizzę sosem pomidorowym i posypujemy serem. Na wierzch kładziemy nasze ulubione składniki.
- 4 Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (200 stopni, termoobieg) i pieczemy od 15-20 min.

Twoje notatki do przepisu: