

Pizzerki

Autor: **monniqua**Przepisów: **19** Ocena: **553**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- mąka pszenna, 1kg
- woda ciepła, 0,5l
- drożdże w proszku, 16g (2 opakowania)
- oliwa z oliwek, 50ml
- sól, 1,5 łyżeczki
- cukier, 1,5 łyżeczki
- Sos:
- krojone pomidory, 1 puszka
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżka
- zioła prowansalskie, 1 łyżeczka
- czosnek, 2 ząbki
- bazylię świeżą, garść
- oliwa, 2 łyżki
- cukier, sól, szczypta
- PONADTO:
- ser żółty, 15 dkg
- jajko, 1 szt.
- oregano, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie sypkie składniki na ciasto wymieszać. Powoli dodawać wodę i wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać oliwę. Ciasto odstawić na 30 min do wyrośnięcia.
- 2 Wszystkie składniki sosu zmiksować blenderem na jednolitą masę. Wlać na patelnię, doprowadzić do wrzenia i dusić przez 10-15 min (aż sos nieco zgęstnieje). Pod koniec doprawić do smaku.
- 3 Z ciasta urywać kawałki wielkości jajka. Chwilkę wyrabiać w rękach i formować okrągłe placuszki grubości ok. 1 cm. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i odstawić na 10 min do ponownego wyrośnięcia.
- 4 Jajko rozbełtać. Każdy placuszek lekko nacisnąć dłonią, żeby powstało lekkie wgłębienie. Posmarować jajkiem, sosem i posypać serem startym na dużych oczkach. Na koniec posypać oregano.
- 5 Piec 15 min w temperaturze 170 stopni. Można jeść na ciepło i na zimno. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: