

Smaczna pizza



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **540** Ocena: **7400**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g. mąki z cieciorki
- 350 g. mąki pszennej
- 220 g. ciepłej wody
- 20 g. świeżych drożdży
- 40 g. oleju
- płaska łyżka soli
- 1 czerwona cebula
- keczup
- 300 g. pieczarek
- kiełbasa w kawałku żywiecka lub krakowska
- starty ser żółty 200 g.
- kukurydza
- sól, pieprz, bazylija, tymianek, majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Dwie łyżki maki, drożdże i wodę mieszamy ze sobą, odstawiamy na 15 minut. Wyrośnięty zaczyn wlewamy do przesianej mąki ze solą, wyrabiamy. Podczas wyrabiania ciasta dolewamy olej. Umieszczamy w misce, nakrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę.

Po godzinie ciasto wałkujemy i przenosimy na blachę. Smarujemy keczupem, na to zioła i przyprawy, składniki jakie tylko chcemy. Moja propozycja podania jest również smaczna i polecam.

Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki, cebulę również. Kiełbasę trzemy na grubszych oczkach.

Całą pizzę pieczemy 30 minut w 200 *



Twoje notatki do przepisu: