

Wiosenna pizza z czosnkiem niedźwiedzim

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **241** Ocena: **1219**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka 300 g
- Drożdże 20 g
- mleko lub woda 150ml
- sól pół łyżeczki
- cukier łyżeczka
- olej rzepakowy 2 łyżki
- Mozzarella 200 g
- czosnek niedźwiedzi 2 garści
- śmietana 30 % 300 g
- Sól morską
- Pieprz czarny
- Suszone pomidory w płatkach
- Chili suszone w płatkach

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiać mąkę, w środku zrobić wgłębienie i wkruszyć w nie drożdże i cukier. Wlać letnie mleko i zostawić do wyrośnięcia. Do rozczynu dodać oliwę i sól. Wszystko razem zagniatamy, aż uzyskamy gładkie i elastyczne ciasto. Lekko oprószamy mąką i przykrywamy ściereczką kuchenną. Odstawiamy na 15-20 minut. Wyrośnięte ciasto rozciągamy na blasze tak by uzyskać okrągły placek.

Listki czosnku siekamy, dodajemy do nich ser i śmietanę doprawiamy do smaku przyprawami. Mieszaną smarujemy wierzch ciasta.

Pieczemy 15-25 minut na dolnym poziomie piekarnika w 240-250 stopniach C. Pizzę podajemy przybraną listkami czosnku niedźwiedziego.

Twoje notatki do przepisu: