

DOMOWA PIZZA

Składniki na ciasto:

- 40 dkg mąki
- 2 dkg drożdży
- 1 szklanka mleka
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli



Dodatki:

- ok 40 dkg żółtego sera, szynka, pieczarki, ogórki konserwowe, papryka (wg uznania co kto lubi)
- koncentrat pomidorowy, zioła (oregano, bazylia)

POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, DESKA DO KROJENIA, NÓŻ, BLACHA DO PIECZENIA, TARKA DO SERA I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Przygotowanie:

1. Do mąki dodać cukier, sól, wkruszyć drożdże, dodać olej, wlać ciepłe mleko.
2. Zarobić ciasto, przykryć czystą ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (ok. 30 min)
3. Ciasto wyłożyć na blachę, posmarować koncentratem z ziołami.
4. Pokroić szynkę, paprykę, ogórki konserwowe, pieczarki...
5. Ułożyć na cieście, posypać tartym serem.
6. Piec 20 minut w temperaturze 200 stopni C.

