

Pizza

Dzisiaj prezentujemy Wam przepis na domową pizzę. Oczywiście dodatki stosujemy wedle uznania.

Ciasto:

500 g mąki

1-2 jajka

½ kostki roztopionej margaryny

1 szklanka mleka, 50 g drożdży

Szczypta soli

Dodatki: pieczarki, papryka, cebula, ser żółty, sos pomidorowy (ewentualnie ketchup) i inne.



Dodatki kroimy w plasterki, kosteczki, piórka.

Do miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy szczyptę soli. Do lekko podgrzanego mleka dodajemy drożdże i mieszamy do rozpuszczenia. Dodajemy zaczyn do mąki. Następnie powoli rozpuszczamy margarynę i dodajemy ją do mąki. Wszystko razem mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie możemy zająć się przygotowaniem ulubionych przez nas składników do pizzy.



Gdy ciasto nam wyrośnie wykładamy je na blachę i smarujemy sosem pomidorowym.



Na wierzch wsypujemy przyprawę do pizzy i wykładamy składniki.





Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika – 180 stopni- i pieczemy do uzyskania złotego koloru ciasta. Pod sam koniec pieczenia posypujemy ciasto serem – najlepiej mozzarełą, czekamy aż się rozpuści i JEMY:D

SMACZNEGO