

Mini pizze z dodatkami



Autor: **gotowaniepomojemu**
Przepisów: **162** Ocena: **1276**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 30 g drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1,5 łyżeczki soli
- 300 ml ciepłej wody
- 60 ml oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży i cukru zrobić płynny zaczyn. Pozostałe składniki wymieszać w misce i dodać zaczyn. Wyrobić elastyczne ciasto, w razie potrzeby dodać wody lub mąki. Miskę przykryć folią spożywczą lub ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok 40-50 minut. Następnie ciasto podzielić na 20-22 małe kawałki, z których uformować kółka o średnicy ok 7-9 cm. Każdy placek ciasta posmarować sosem pomidorowym lub ketchupem i nałożyć ulubione składniki. Piec w 240 stopniach przez kilka minut.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: