



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **4040**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka- 50 dag
- olej- 3 łyżki
- drożdże- 5 dag
- mleko- 1/2 szklanki
- sól- szczypta
- cukier- 1 łyżka
- woda- szklanka
- sos:
- przecier pomidorowy- szklanka
- czosnek- 3 ząbki
- cukier- 1 szczypta
- Sól
- Pieprz
- dodatki:
- salami- 10 dag
- czerwona papryka- 1 szt.
- Kukurydza konserwowa- 2 garście
- mozzarella tarta- 15 dag
- zioła prowansalskie- 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko połącz z wodą. Dodaj cukier. Podgrzej. Rozpuść drożdże. Dodaj 4 łyżki mąki. Odstaw w ciepłe miejsce na kwadrans. Następnie dodaj resztę mąki i olej. Zagnieć ciasto. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1 h. Do przecieru dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Salami i paprykę pokrój w cienkie paski. Ciasto wyłóż na papier do pieczenia. Uformuj krąg. Posmaruj sosem pomidorowym. Ułóż kolejno salami, paprykę i kukurydzę. Posyp serem i ziołami. Piecz w 220 stopniach C przez ok. 20-25 minut.

Twoje notatki do przepisu: