

pizza wiejska jak z pizzerii



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: **121** Ocena: **2160**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki do ciasta : 70 dkg mąki pszennej
- 1/3 opakowania świeżych drożdży
- 1/3 szklanka mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 50 ml oleju lub oliwy
- 300-350 ml ciepłej przegotowanej wody
- składniki do sosu : 1/2 słoiczka koncentratu pomidorowego
- 50 ml przegotowanej chłodnej wody
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki bazylii lub oregano
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki cukru
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oleju lub oliwy
- A ponadto : 15 dkg żółtego sera
- 1 cebula
- mała laska kiełbasy wiejskiej
- 15 dkg pieczarek

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewamy - ma być ciepłe a nie gorące! Dodajemy drożdże i cukier , mieszamy dosypujemy kilka łyżek tworząc zacier. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10-15 minut.

Do wyrośniętej masy dosypujemy resztę maki i sól oraz dolewamy olej i wodę. Mieszamy i ugniatamy ciasto . Ma być miękkie. jeżeli z jakiegoś powodu ciasto jest zbyt twarde dolewamy jeszcze trochę wody, jeżeli jest za rzadkie dosypujemy trochę mąki. Wyrobione miękkie ciasto przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia , 30 minut powinno wystarczyć.

- 2 W międzyczasie robimy sos pomidorowy. Koncentrat pomidorowy mieszamy z przegotowaną wodą, dosypujemy przyprawy. Czosnek rozgniatamy w moździerzu, jeżeli takowego nie mamy ciachamy czosnek na deseczce z szczyptą soli. Dodajemy do sosu. Jeżeli wydaje się nam że sos jest zbyt kwaśny możemy go jeszcze odrobinę pocukrować .

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni.

Ser ścieramy na tarce na dużych oczkach, pieczarki , cebulę i kiełbasę kroimy w cienkie plasterki.

- 3 Wyrośnięte ciasto , rozwałkowujemy, smarujemy sosem pomidorowym , układamy pieczarki, kiełbasę, cebulę i ser. Pieczemy w piekarniku 10 minut.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: