

Pizza wiosenna w 30 minut ...

Autor: **turek**Przepisów: **39** Ocena: **197**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- *Ciasto:
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki ziół prowansalskich
- mała szczypta soli
- 5 łyżek oleju
- 150 g serka kanapkowego np.w kubeczku
- 2-3 łyżki mleka
- *Sos: 5-6 łyżek ketchupu
- *Dodatki do pizzy:
- 150 g sera żółtego salami
- 5-6 plastrów dowolnej szynki
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 1 średni pomidor

Sposób przygotowania:

1 *Ciasto:

Do miski wsypać mąkę, dodać proszek do pieczenia, przełożyć serek, wlać olej, mleko i całość na początku wymieszać łyżką, by składniki się lekko połączyły. Dalej ciasto wyrabiać rękami do momentu aż nie będzie kleić się do rąk. Wyrobinie ciasto uformować w kulkę. Błat lekko oprószyć mąką i rozwałkować na nim ciasto na grubość ok. 1 cm i średnicę 35-40 cm. Rozwałkowane ciasto przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

2 *Sos do pizzy:

Na cieście równomiernie rozsmarować ketchup.

3 *Dodatki do pizzy:

Na rozsmarowany ketchup rozłożyć równomiernie ser.

Szynkę pokroić na mniejsze kawałki i rozłożyć równomiernie na serze.

Ugotowane jajko pokroić w plasterki, a pomidora w półksiężycy i wszystko rozłożyć na pizzy.



- 4 Pizzę piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 215-220 oC przez 15-20 minut.



- 5 Pizza jest gotowa:)



- 6 Przed podaniem pizzę pokroić na mniejsze kawałki. Gotową pizzę przełożyć na talerz.

Smacznego:) !!!



Twoje notatki do przepisu: