

Pizza z ananasem



Autor: **anna-martyka-3**
Przepisów: 78 Ocena: 1536

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 30g drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- szklanka ciepłej wody
- 3 łyżki oleju
- 400gr mąki
- ananas z puszki
- 5 plasterkow szynki konserwowej
- Ser żółty
- Ketchup
- Bazylia
- Oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże + cukier + 1/3 szklanki ciepłej wody + 2 łyżki mąki = wymieszać i przykryć ściereczką na około 15 min.

Do powstałego zaczynu dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić ciasto. Odstawić na około pół godziny w ciepłe miejsce powinno podwoić się.

W międzyczasie robimy sos pomidorowy z ketchupu, bazylii i oregano. Kroimy szynkę w trójkąty, ananasa w kostkę i ścieramy żółte ser.

Gdy ciasto podwoi swoją wielkość dzielimy je na pół i rozwałkowujemy. Grubość jest uzależniona od tego czy lubimy na cienkim cieście czy grubym. Smarujemy ketchupem na to sypujemy sera na gorę szynki i ananasa. Ja nie dałam na gorę sera ale można. Pieczemy około 15 min w 220 stopniach

- 2 Drugą połowę pizzy nie rozwałkowaną posmarowałam lekko olejem wsadziłam do woreczka i zamroziłam sobie :)

Twoje notatki do przepisu: