

Szybka pizza bez drożdży

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5274**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 2,5 szklanki
- Woda 1/3 szklanki
- Olej 1/3 szklanki
- Jajko 1 szt.
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Sól
- Ser
- Szynka
- Zioła prowansalskie
- Przecier pomidorowy

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia oraz szczyptę soli. Dolewamy do tego wodę, olej oraz wbijamy jajko. Całość zagniatamy na jednolitą i sprężystą masę.
- 2 Ciasto rozwałkowujemy na wielkość blachy do pieczenia. Smarujemy je przecierem pomidorowym, układamy ser i szynkę (bądź inne ulubione składniki) i posypujemy ziołami prowansalskimi. Wsuwamy blachę do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy ok. 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: