

Pizza Choinka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 12 Stycznia 2014r. o 22:48

Tagi: [pizza](#), [choinka](#), [ser](#)

Rodzaj dania: [fast-food](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	3	szklanka	dodatki
woda	1	szklanka	płyny i sosy
drożdże świeże	30	g	dodatki
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	3	łyżka	płyny i sosy
przyprawa do pizzy	1	łyżka	przyprawy i zioła
cukier	1	łyżka	dodatki
ser żółty dowolny	5	łyżka	nabiał
oliwki czarne	4	garść	warzywa
wędlina - salami	7	plaster	mięsa
szpinak liście	1	garść	warzywa
ketchup łagodny	1	łyżka	płyny i sosy
koncentrat pomidorowy	1	łyżka	płyny i sosy

Opis

Drożdże, cukier, łyżka mąki i odrobina wody mieszamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce aby drożdże wystartowały. Do automatu do chleba wlewamy ciepłą wodę, olej, sól, mąkę i przyprawę do pizzy. Na końcu rozczyn z drożdży. Nastawiamy program 9. Gdy maszyna wyrobi ciasto i ciasto podwoi swoją objętość wykładamy na matę silikonową. Wałkujemy, kształtując choinkę układamy na matę do pieczenia. Ciasto smarujemy koncentratem pomidorowym pędzelkiem. Układamy salami szpinak i oliwki. Wkładamy na 15 minut do piekarnika nagrzanego do 210 stopni. Następnie posypujemy startym serem i zapiekamy jeszcze do roztopienia sera. Dekorujemy gwiazdkami z sera żółtego, salami i ketchupem. Smacznego.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 1godz. 20min.
Cena:
Liczba kalorii: