

Pizza taka jak z pizzerii

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 27 Stycznia 2011r. o 12:52

Tagi: [przekąski](#), [pizza](#)

Rodzaj dania: [dania główne fast-food pizza](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	2	szklanka	dodatki
drożdże w proszku	30	g	dodatki
cukier	1	łyżeczka	dodatki
sól	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
oregano suszone	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
wędlina - salami	5-7	plaster	mięsa
ser żółty dowolny	30	g	nabiał
pieczarka	30	g	warzywa
oliwki	50	g	warzywa
pomidor w puszcze kawałki	1	puszka	warzywa
masło	2	łyżka	nabiał
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	2-3	ząbek	warzywa
mleko	1	szklanka	nabiał

Opis

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku, zasypując je cukrem. Dodajemy 5 łyżek mąki i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto powiększy swoją objętość dwukrotnie dodajemy pozostałą mąkę oraz sól i wyrabiamy ręcznie ciasto tak, żeby było gładkie i odchodziło od rąk. Formujemy kulę i pozostawiamy je jeszcze raz do wyrośnięcia.

W tym czasie należy rozgrzać już piekarnik. Nastawiamy na 250 stopni na co najmniej 20 min.

Na jednej patelni rozpuszczamy łyżkę masła i smażymy na niej cebulę i czosnek drobno pokrojone. Kiedy będą już zrumienione dodajemy pomidory z puszki i jakiś czas dusimy, do czasu zredukowania sosu.

Na drugiej patelni smażymy pieczarki pokrojone w plasterki na maśle. Pod koniec smażenia doprawiamy solą i pieprzem. Teraz jeszcze raz wyrabiamy ciasto i rozwałkowujemy go na cienki placek - grubości ok 1cm. Nakładamy sos pomidorowy. pieczarki, salami oraz oliwki. Wierzch posypujemy startym żółtym serem.

wkładamy pizzę do rozgrzanego piekarnika na najniższą półkę. Pieczemy ok 3 min. Sprawdzamy pizzę przez "szybkę piekarnika". Kiedy ser zacznie puszcząć bąbelki oznacza to że



pizza jest już gotowa i należy ją niezwłocznie wyjąć.

Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cena: całej potrawy: 12 PLN jednej porcji: 3 PLN
Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 500 kcal