



PIZZA Z SALAMI I PIECZARKAMI

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 650 ml wody
- 30 g drożdży
- 50 g cukru
- 50 ml oleju
- 900 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki soli

Dodatki:

- 1 opakowanie Salami Sokolów
- 200 g tartego sera mozzarella
- 100 ml sosu pomidorowego
- 50 g pieczarek
- 1/2 czerwonej cebuli
- szczypta suszonego oregano

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski wlać ciepłą wodę, po czym dodać drożdże oraz cukier i wymieszać. Dolać olej. Składniki dobrze połączyć i odstawić w ciepłe miejsce. Do osobnej miski wsypać mąkę pszenną, 2 łyżeczki soli i wyrośnięte drożdże. Ciasto wyrabiać ręcznie lub za pomocą robota do momentu uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto odstawić pod przykryciem na 1 godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Cebulę i pieczarki oczyścić, po czym pokroić na małe kawałki.
2. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrobić i podzielić na dwa kawałki. Z każdego z nich uformować okrągły placek. Ciasto posmarować sosem pomidorowym, posypać mozzarellą, cebulą, pieczarkami i oregano. Na wierzch wyłożyć Salami Sokolów. Pizzę włożyć do piekarnika rozgrzanego



PIZZA Z SALAMI I PIECZARKAMI

do temperatury 230 . Piec przez 15 min.