

Pizza classic

Przepis dodany przez użytkownika avril



przepis na prostą i świetną pizzę

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg mąki pszennej -
- 0,5 litra wody -
- przecier pomidorowy -
- 30 dag szynki -
- 50 dag pieczarek -
- czerwona papryka -
- 100 ml oleju -
- 5 dag drożdży -
- ser żółty -
- sól, pieprz, oregano -
- oliwki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z mąki, drożdży, wody, oleju i łyżeczki soli zagnieść gładkie ciasto i pozostawić do wyrośnięcia.
- 2.** Następnie podzielić na porcje i rozwałkować na placki, posmarować każdy koncentratem pomidorowym, posypać oregano i startym serem.
- 3.** Szynkę pokroić w plastry i ułożyć na pizzy, następnie ułożyć pieczarki i pokrojoną w paseczki paprykę. Oprószyć pieprzem. Piec 20 - 30 minut w temperaturze 220 stopni.