

Pizza domowa

Okrągła pizza na grubym cieście z dodatkiem sera, szynki i pieczarek

ok. 16 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

400 ml mleka
500 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
1 łyżka oleju

Do smarowania:

1 łyżka oleju

Sos:

250 ml koncentratu pomidorowego
2 łyżki oliwy
0,5 łyżeczki cukru
0,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka oregano
1 łyżeczka bazylii
1 szczypta pieprzu
1 ząbek czosnku

Obłożenie:

250 g pieczarek
1 łyżeczka soli
50 g szynki (w plasterkach)
200 g sera Gouda, tłustego (startego)

1 Sposób przygotowania:

Mleko lekko podgrzej. Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, cukier i sól. Następnie wlej ciepłe mleko i łyżkę oleju. Całość dobrze wyrabiaj, ciasto będzie luźne i może się kleić. Po wyrobieniu przełóż ciasto do czystej miski, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia aż podwoi objętość.

2 Sos:

Do miski przelej przecier pomidorowy, oliwę, cukier, sól, dodaj przyprawy oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.

3 Obłożenie:

Na patelni podsmaż krótko pokrojone w plastry pieczarki z łyżeczką soli do momentu aż puszczą wodę i odcedź. Plastry szynki pokrój w paski. Ser zetrzyj na tarce.



- 4 Gdy ciasto wyrośnie przełóż je na stolnicę oprószoną mąką i podziel na dwie części. Z każdej z nich uformuj delikatnie kulę a następnie rozwałkuj na placek o średnicy ok. 24 cm. Każdy placek ułóż na osobnej blasze wysmarowanej wcześniej olejem. Następnie posmaruj ciasto odrobiną oleju, sosem, posyp serem i na wierzch wyłóż pozostałe składniki.
- 5 **Pieczenie:**
Pizze wstaw do piekarnika i piecz na środkowym poziomie. Pizza jest gotowa, gdy jej spód lekko się zrumieni.

Piekarnik elektryczny: 220 °C
Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.

