



Pizza pepperoni

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona papryka chilli - 1 sztuka
- ser mozzarella - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- kiełbasa pepperoni w plastrach - 200 gramów

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

sos do pizzy

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 30 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut. Wyrośnięte ciasto podziel na 3-4 części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż kęsy ciasta i rozwałkuj lub uformuj placki ręcznie. Placki powinny mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.

2. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować 1 centymetr odstępu od rantu placka.

3. Na wierzchu pizzy ułóż tarty ser mozzarella oraz niewielką ilość papryki chilli, ułóż plastry kiełbasy i cebuli i posyp rozkruszoną mini kostką Knorr. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl