



# Pizza z boczkiem

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory - 150 gramów
- śmietana - 120 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 łyżka
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- pieczarki - 150 gramów
- boczek wędzony w plastrach - 150 gramów
- woda - 50 mililitrów
- liście świeżej mięty - 6 sztuk

## ciasto do pizzy

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

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

## Sposób przygotowania:

1. Pomidorki pokrój w kostkę, pieczarki pokrój w plastry. Boczek pokrój w paski, miętę posiekaj.
2. 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.
3. Zagotuj śmietanę z 50 mililitrami wody i połową kostki Knorr oraz z jedną łyżeczką zasmażki Knorr.
4. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
5. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem śmietanowym starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
6. Pizzę posyp po wierzchu serem i pozostałymi składnikami. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 min. Podawaj pizzę posypaną miętą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)