



## Mini pizza

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- zielone oliwki bez pestek - 50 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- czarne oliwki - 50 gramów
- ser mozzarella - 200 gramów
- rukola - 100 gramów
- pikantne salami - 100 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ser feta - 100 gramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- pomidorki cherry - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

### ciasto do pizzy

- 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** - 2 łyżeczki
- woda - 200 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Połącz wszystkie składniki na ciasto do pizzy. Wyrabiaj je na stolnicy, następnie skrop wodą i odstaw na 10 minut do lodówki. Po tym czasie wyjmij je i pozostaw w ciepłym miejscu na 20 minut do wyrośnięcia. Następnie ciasto posmaruj sosem i podziel na trzy części. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek. Dodaj przyprawę w mini kostkach Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
2. Pomidory cherry i kielbasę pepperoni pokrój w plastry, oliwki na połówki, a ser feta i czerwoną paprykę w kostkę.
3. Pierwsza partia: na placki nałóż odrobinę rukoli i plastry pomidorów cherry. Całość posyp z wierzchu odrobiną oregano, posiekany czosnkiem i parmezanem.
4. Druga partia: na placki nałóż rukolę, przekrojone na pół zielone i czarne oliwki. Całość posyp pokrojonym w drobną kostkę serem feta. Pizzę dopraw do smaku odrobiną czosnku i oregano.
5. Trzecia partia: na placki nałóż odrobinę rukoli, przekrojone na cztery części plastry ostrej kiełbasy pepperoni i kostki czerwonej papryki. Całość posyp mozzarellą wymieszaną z posiekany czosnkiem i oregano.

6. Przygotowane pizze skrop oliwą i piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez około 20 minut.

---

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)