



Pizza 4 sery z szynką

przepisy.pl



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka parmeńska - 4 plastry
- ser pleśniowy np. Lazur - 70 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 70 gramów
- mozzarella w kulkach - 1 sztuka
- ser mimolette w plastrach - 70 gramów
- czosnek w ząbkach - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- świeża bazylia - 10 sztuk
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ciepła woda - 125 mililitrów

ciasto do pizzy

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

sos

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- 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.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Przygotuj dodatki: czosnek posiekaj, szynkę pokrój na mniejsze części, żółty ser zetrzyj, mozzarellę pokrój w plastry.
4. Uformuj z wyrośniętego ciasta pizzę o średnicy około 28 centymetrów i grubości około 1 centymetra. Formuj rękoma lub za pomocą wałka (w razie potrzeby podsyp ciasto odrobiną mąki). Podwiń lekko brzegi ciasta, tworząc podwyższenie, aby sos nie wypłynął na zewnątrz.
5. Posmaruj ciasto przygotowanym sosem do pizzy, zostawiając czysty brzeg.
6. Równomiernie rozłóż na sosie czosnek, posyp żółtym serem. Na nim rozłóż równomiernie plastry sera mozzarella i mimolette oraz pokruszonym lazurem.
7. Rozłóż szynkę, oprószyć oregano. Następnie nagrzej piekarnik do 220 stopni. Piecz pizzę około 15 minut. Podawaj obłożoną listkami bazylii.

