



Pizza di Diabolo

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- starty parmezan - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- szynka gotowana - 5 plastrów
- kielbasa pepperoni - 5 plastrów
- tabasco - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieczarki - 100 gramów
- papryczka jalapeno - 1 sztuka

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 czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. 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.
4. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Wierzch pizzy posyp tartym serem, ułóż na nim plastry cebuli, pieczarek, szynkę, posiekaną jalapeno oraz kielbasę pepperoni. Skrop sosem tabasco.
6. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.