



## Pizza domowa - VIDEO

przepisy.pl



 60 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 5 sztuk
- chuda szynka - 4 plastry
- zielona papryka - 0.5 sztuk
- oliwki - 5 sztuk
- ser mozzarella, starty - 1 opakowanie

### ciasto

- mąka - 500 gramów
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 10 gramów
- sól - 5 gramów
- olej lub oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- drożdże instant - 8 gramów

### sos

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 5 gramów
- sól - 5 gramów
- 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 w misce i wyrób gładkie ciasto. Odstaw na 10 minut do lodówki, po tym czasie wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek. Dopraw pieprzem do smaku.
3. Pokrój pieczarki w plastry, szynkę i paprykę w paski, a oliwki na małe połówki lub krążki.
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).
5. Podwiń lekko brzegi ciasta, tworząc podwyższenie, aby sos nie wypłynął na zewnątrz. Posmaruj ciasto przygotowanym sosem do pizzy, zostawiając czysty brzeg i posyp pizzę startym serem.
6. Równomiernie rozłóż szynkę, pieczarki, paprykę i oliwki. Następnie nagrzej piekarnik do 220 stopni i piecz pizzę około 15 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)