



 45 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieczarki - 200 gramów
- szynka - 5 plastrów
- tarty żółty ser - 1 szklanka
- oliwki czarne - 20 sztuk
- kapary - 1 łyżka
- papryka (czerwona, zielona lub żółta) - 1 sztuka
- cebula - 1 szt. - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- ciasto do pizzy:
- mąka - 1 kilogram
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów
- sos do pizzy:
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- oregano - 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 min do lodówki skropione wodą, po 10 min wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 min.
2. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
3. Pieczarki pokrój w plastry, paprykę w paski pozbywając się gniazda nasiennego..
4. Stolnice lub blat stołu podsyp mąką połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 cm średnicy i 1 cm grubości.
5. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować 1 cm odstępu od rantu. Posyp serem.
6. Na pizzy ułóż szynkę i posyp równomiernie warzywami i dodaj na koniec rozkruszoną mini kostkę Knorr. Piecz 20 min w 180 C