



Pizza frutti di mare

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- owoce morza mix - 100 gramów
- starty ser mozzarella - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- pomidory malinowe - 200 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżka
- 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. Cebulę i czosnek posiekaj, pomidorki pokrój na połówki.
2. 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.
3. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostki czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
4. 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.
5. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
6. Na wierzchu pizzy ułóż tarty ser mozzarella oraz niewielką ilość cebuli i czosnku. Na wierzchu poukładaj owoce morza oraz połówki pomidorów malinowych. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut. Pizzę przed podaniem polej kilkoma kroplami oliwy.