



# Pizza hawajska

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- starty ser mozzarella - 200 gramów
- szynka konserwowa - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ananasy z puszki - 200 gramów
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

## 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 kostki 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. Na wierzchu pizzy ułóż starty ser, szynkę i kawałki ananasa. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku 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)