



Pizza Meksykańska

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- starty ser mozzarella - 100 gramów
- oscypek - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- boczek w plastrach - 150 gramów
- fasola czerwona puszka - 1 sztuka
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

[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. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. 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. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Pizzę posyp serem, ułóż plastry boczku pokrojone na 3 części i plastry oscypka, posyp odsączoną fasolą. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl