



Pizza Primavera

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchew - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- bazylija - 0.5 łyżeczek
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- kilka listków świeżej bazylii
- starty ser mozzarella - 100 gramów
- starty parmezan - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- mąka do podsypywania
- olej - 1 łyżka

sos do pizzy

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 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 je na stolnicy. Odstaw na 10 min. do lodówki skropione wodą. Po 10 min. wyjmij do wyrośnięcia i pozostaw w ciepłym miejscu na 20 min.
2. Szpinak zblanszuj w osolonej wodzie, odcedź i pokrój w cienkie paski. Boczek pokrój na 3 części, a następnie usmaż na patelni.
3. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek. Dodaj przyprawę w mini kostkach Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
4. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką. Połóż kawałki ciasta i rozwałkuj lub uformuj placki ręcznie. Placki powinny mieć około 28 cm średnicy i 1 cm grubości.
5. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, starając się zachować 1 cm odstępu od brzegu placka.
6. Pizzę posyp serem, ułóż plastry pepperoni, kawałki boczku i posyp szpinakiem. Piecz 20 min w 180 °C. Pizzę podawaj

skropioną oliwą z oliwek.

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