



Pizza salami

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidor - 300 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 4 łyżki
- czarne oliwki - 1 opakowanie
- mąka - 125 gramów
- oliwa - 1 łyżka
- bazylia - 1 łyżeczka
- mozzarella - 150 gramów
- drożdże - 10 gramów
- salami - 75 gramów
- pasta sardelowa - 3 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Drożdże pokrusz, wymieszaj z cukrem i ciepłym mlekiem. Dodaj szczyptę soli i odrobinę oliwy, zagnieć na jednolite, gładkie ciasto i zostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Ponownie zagnieć, rozwałkuj i przełóż na wysmarowanej tłuszczem blaszce.
3. osmaruj ciasto warstwą pasty sardelowej. Pokrój pomidory w plastry i ułóż na cieście. Oprósz solą, pieprzem i ziołami.
4. Przykryj warstwą salami i oliwkami, skrop oliwą i piecz pizzę przez 30-40 minut w temperaturze 220 stopni.

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