



## Pizza sycylijska

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- starty ser mozzarella - 200 gramów
- pomidorki malinowe - 150 gramów
- czarne oliwki - 40 gramów
- anchois - 6 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- mąka pszenna - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- 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
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pomidorki i oliwki pokrój na połówki. Cebulę pokrój w piórka.
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. Posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, posyp po wierzchu serem, ułóż pomidory, oliwki, cebulę i anchois.
6. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut. Pizzę podawaj polaną po wierzchu oliwą z oliwek.

---

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)