



przepisy.pl

## Pizza Toscana z białymi szparagami



### Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- drożdże - 3 gramy
- sól - 1 łyżeczka
- ciepła woda - 250 mililitrów
- oliwa z oliwek z ziołami - 3 łyżki
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- szparagi białe - 1 pęczek

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W ciepłej wodzie rozpuszczamy drożdże, kiedy zaczną rosnąć, łączymy wszystkie składniki i zagniatamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.
2. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na 3 części, rozwałkowujemy i znów dajemy ciastu podrosnąć.
3. Włączamy piekarnik do rozgrzania (kamień do pieczenia rozgrzewa się ok 30 min w 250 stopniach).
4. Szparagi obieramy do 3/4 wysokości i kroimy w podłużne plastry.
5. Błat ciasta przenosimy na podsypaną mąką łopatkę do wsunięcia pizzy lub na blachę do pieczenia, rozsmarowujemy sos spaghetti toscana Knorr i układamy szparagi. Pizze zsuwamy na gorący kamień lub wkładamy blachę do piekarnika. Pieczemy ok 10 -15 min.

---

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)