



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- starty ser mozzarella - 200 gramów
- szynka - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów

sos do pizzy

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

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 25 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
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. 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. Posyp serem.
5. Na pizzy ułóż szynkę. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut.