



przepisy.pl

## Pizza z serem brie i żółtymi pomidorami



### Składniki:

- drożdże suszone - 7 gramów
- mąka - 400 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 80 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pomidory - 300 gramów
- ser brie - 200 gramów

 60 minut  6 osób  Średnie

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

### Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj drożdże, mąkę, oliwę, sól, pół łyżeczki cukru i pół szklanki letniej wody i wyrób, aż do uzyskania elastycznego ciasta. Jeśli wyszło zbyt suche i nie chce się skleić, dodaj troszkę wody. Jeśli jest lepkie i nie odchodzi od ręki, dodaj trochę mąki. Włóż do miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw na pół godziny do wyrośnięcia. Następnie wyjmij ciasto i wyrabiaj jeszcze przez chwilę. Rozwałkuj ciasto na duży placek, grubości 3-4 mm.
2. Do koncentratu dodaj trochę wody, pozostały cukier i pokruszoną kostkę czosnkową. Wymieszaj – sos powinien być gęstszy niż keczup - i rozsmaruj na placku. Na wierzchu rozłóż plastry pomidorów i sera.
3. Wstaw pizzę do piekarnika dopiero gdy osiągnie temperaturę 230 °C. Pieczenie zakończ, kiedy brzegi ciasta ładnie się zrumieniają.

---

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)