

PIZZA

Ciasto:

1 szklanka mąki pszennej

1 łyżeczka cukru

2dag drożdży

2 łyżki oliwy

½ łyżeczki soli

Przygotować ciasto: mąkę i sól przesiać, zrobić dołek, wkruszyć do niego drożdże, posypać je cukrem, połać 1,2 szklanki ciepłej wody i zaczyn odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce. Następnie wyrobić z oliwą na gładkie, lśniące ciasto i powtórnie odstawić do wyrośnięcia.

Przygotować sos pomidorowy: cebulkę i czosnek obrać, posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić i dodać do cebuli. Dusić na małym ogniu do otrzymania gęstego sosu. Przyprawić solą, pieprzem i oregano. Na stolnicy kilkakrotnie wygnieść ciasto, rozwałkować na 1 lub 2 okrągłe placki i przenieść na blachę posmarowaną oliwą. Ciasto posmarować oliwą, sosem i ułożyć nadzienie według upodobania. Piec około 30minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C.

Powodzenia !