



Pizza na bogato

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka - 25 dag
drożdże - 2 dag
ciepła woda - 125 ml
oliwa - 1 łyżka
sól - trochę
cukier - trochę
pieczarki - trochę

mięso pieczonego kurczaka -
trochę
cebula - 1-2 szt.
sos pomidorowy - trochę
czosnek suszony lub świeży - 1 szt.
pieprz - do smaku
mozzarella - opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól i oliwę oraz drożdże. Wyrabiamy gładkie elastyczne ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkujemy je. Sos pomidorowy z czosnkiem i smarujemy rozwałkowany blat ciasta na pizze. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, układamy na pizze. Cebule kroimy w kawałki, układamy na pizze. Kurczaka kroimy w małe kawałki i układamy na pizze. Całość oprószamy pieprzem. Pieczemy 15 min w 250st. Posypujemy startą mozzarellą i zapiekamy aż się rozpuści.