




## Pizza z pieczarkami i papryką

 dorotaR

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 średni

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 25 dag  
drożdże - 2 dag  
ciepła woda - 125 ml  
sól - 1 szczypta  
cukier - 1 szczypta

pieczarki - 30 dag  
papryka zielona - 1 szt.  
oliwa - 3 łyżka  
czosnek suszony - do smaku  
pieprz - do smaku

### 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 rozwałkowujemy je.

Oliwę mieszamy z czosnkiem i smarujemy rozwałkowany blat ciasta na pizzę.

Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, układamy na pizzy.

Paprykę myjemy i kroimy w kawałki, układamy na pizzy.

Całość oprószamy pieprzem.

Pieczemy 15 min w 250st.