Cebularze z pieczarkami

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

55 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka - 2 + 1/2 szklanka
- woda letnia - 1 szklanka
- sól - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- świeże drożdże - 20 g
- jaja - 1 szt.
- cebula - 6 szt.
- pieczarki - 30 dag
- pieprz - do smaku
- oregano - do smaku
- masło - 1 łyżka
- koncentrat - 1 słoik
- ser żółty tarty - 8 dag
- natka pietruszki - 1/2 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, dodać do niej przygotowany rozczyn z drożdży. Dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie, elastyczne ciasto. Ciasto przykryć folią spożywczą i pozostawić w cieple do podwojenia objętości na około 1 - 1,5 godziny.

KROK 2: Z ciasta uformować spody na małe pizze, bezpośrednio na blaszce, pozostawiając nieco grubsze brzegi.

KROK 3: Posmarować ciasto koncentratem i oprószyć oregano. Na koncentrat wyłożyć pokrojone w plastry i podsmażone na maśle pieczarki.
Oprószyć je solą i pieprzem do smaku. Na górę pokrojoną w piórka cebulkę. Oprószyć serkiem.

KROK 4: Piec około 15 minut w temp. 190-200 stopni.
Po upieczeniu posypać natką pietruszki.