




## Domowa pizza

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

#### CIASTO -

- mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
- letnia przegotowana woda - 1/2 szklanka
- olej - 2 łyżka
- drożdże instant - 3-4 g
- sól morska - szczypta
- cukier - 1/2 łyżeczka

#### DODATKI -

- szynka -
- cebula -
- pieczarki -
- ketchup -
- ser żółty -
- oregano -
- natka pietruszki -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do dużej miski wsypać mąkę, drożdże i dobrze wymieszać. Następnie dodać olej, cukier, sól i znowu wszystko dobrze wymieszać. Stopniowo dolewać wodę i łyżką, a pod koniec już ręką wyrabiać ciasto, aż powstanie jednolita kula (jeżeli ciasto się lepi to dodać mąki i dalej wyrabiać).

Ciasto powinno trochę wyrosnąć, dlatego uformowaną kulę ciasta zostawić w ciepłym miejscu w przykrytej misce na 20-30 minut. Kiedy ciasto odpoczywa, przygotować dodatki, które następnie należy ułożyć na pizzy.

Ciasto najpierw rozgnieść dłońmi na gruby placek, a następnie porozciągać. W ten sposób uformowała się ładna okrągła pizza, którą należy ułożyć na posmarowanej odrobiną oleju blasze i jeszcze dłońmi rozprowadzić placek tak, żeby zajmował całą formę.

Na cieście rozprowadzić ketchup (lub sos pomidorowy), oprószyć oreganem i dodać kilka ulubionych dodatków - szynka, pieczarki, cebula pocięta w piórka, ser żółty (ja nieraz przesmażam pieczarki i cebulę).

Tak przygotowaną pizzę włożyć do piekarnika

nagranego uprzednio do temperatury 220 stopni Celsjusza i piec ok. 15-25 minut. Jednak najlepiej sprawdzić czy pizza dobrze się upiekła zaglądając na jej spód. Jeżeli jest przyrumieniony to znaczy, że można podawać!