




Pizza domowa na cienkim spodzie


 Naticzka25

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 16 porcji

Składniki:

mąka typ 0 - 2 szklanka
drożdże - 30 g
mleko - 1/3 szklanka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
oregano - 2 szczypta
sól - 1 szczypta

pulpa pomidorowa - 8 łyżeczka
szynka - 250 g
kukurydza - 1/2 opakowanie
pieczarki - 300 g
ser - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski, rozrobić drożdże z mlekiem, dodać do mąkę. Oliwę z oliwek, oregano i sól dodajemy do pozostałych składników. Wyrabiamy dotąd, aż ciasto nie będzie się kleić, można dodać troszkę mąki jeśli nie odchodzi od miski. Wyrobieone ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia ok. 30 min.

KROK 2: Po tym czasie wykładamy na dużą blachę i rozwałkowujemy. Na to dajemy pulpę, szynkę, pieczarki, kukurydzę i ser.

KROK 3: Pieczemy w 200 stopniach ok. 30 min. Smacznego.