Pizza na bogato

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
drożdże świeże - 3 dag
ciepła woda - 0,5 szklanka
olej - 2 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
pieczony filet z kurczaka - 1 szt.
czerwona papryka - 0,5 szt.
cebula czerwona - 0,5 szt.
majonez - 1 łyżka
ketchup - 1 łyżka
pieczarki - 10-15 dag
salami - 5 dag
starty żółty ser - 5-10 dag
pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Pizza z mięsem, salami i pieczarkami jest bardzo smaczna i sycąca.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem i ciepłą wodą, wsypać 2 łyżki mąki, zamieszać, przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Do wyrośniętego rozczynu dodać sól, olej i pozostałą mąkę, dokładnie wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Posmarować majonezem wymieszanym z ketchupem, posypać posiekanymi pieczarkami, papryką, cebulą. Ułożyć pokrojone pieczone mięso, salami, oprószyć ziołami prowansalskimi, posypać żółtym serem. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut.