





Pizza - włoski smak w Twoim domu

 Malwina Łyczyńska

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

mąka typ 0 - 2 szklanka
suche drożdże - 1 łyżeczka
oliwa z oliwek - 2 łyżeczka
letnia woda - 3/4 szklanka

sól - - szczypta
cukier - 1 łyżeczka
pulpa pomidorowa z bazylią - -
szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do szklanki z wodą wsyp drożdże, sól i cukier, oraz olej (całość wymieszaj). Zawartość wlej do mąki i wyrób ciasto. Zostaw pod przykryciem na godzinę po wyrobieniu. Gdy ciasto wyrośnie, przełóż na stolnicę i formuj placek w kształcie pizzy. Posmaruj pizzę pulpa pomidorową, posyp serem i piecz w 200 stopniach aż do chrupkości. Polej oliwą z oliwek. Smacznego.