




## Pyszna pizza domowa

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 40 dag

drożdże suszone - 1 łyżeczka

mleko - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

sól - 1 łyżeczka

cukier - 1/2 łyżeczka

szynka - 20 plaster

szczypiorek - 1 pęk

cebula - 1 szt.

czerwona papryka - 1 szt.

pieczarki - 60 dag

ketchup - do smaku

ser żółty - 30 dag

masło - 1 łyżka

pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko podgrzać, dodać cukier i drożdże. Wymieszać, rozpuścić. Mąkę przesiać, dodać oliwę, cukier i mleko. Wyrobić ciasto. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce (przykryć ściereczką). Kiedy wyrośnie rozwałkować na natłuszczonej blasze.

**KROK 2:** Posmarować ketchupem. Pieczarki obrać, pokroić, udusić na łyżce masła. Przyprawić solą i pieprzem. Na ciasto ułożyć szynkę, pieczarki, posiekany szczypiorek, pokrojoną w pióra cebulę oraz pokrojoną w kostkę paprykę.

**KROK 3:** Przykryć serem startym na tarce.

**KROK 4:** Piec przez 25 minut w temp. 200 stopni.