





Szybka pizza z polskim akcentem

 Justynkaaaa88

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

Składniki:

mąka na pizzę - 250 g

woda - 150 ml

drożdże - 10 g

oliwa z oliwek - 4 łyżka

sól - 1 szczypta

grzyby (borowiki lub podgrzybki) - 200 g

cebula - 1 szt.

papryka słodka - 0,5 szt.

ser mozzarella - 2 g

camembert - 300 g

cukier - 1 łyżeczka

pulpa pomidorowa - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Oto przepis na szybką pizzę z leśnymi grzybami. Jest chrupiąca i aromatyczna, a dzięki grzybom ma wyjątkowy smak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować rozczyń: drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia.

KROK 2: Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą, zrobić wgłębienie w środku i wlać w nie rozczyń. Zagnieść aż powstanie błyszczące, elastyczne ciasto. Pod koniec dodać oliwę.

KROK 3: Uformować kulę, przykryć folią i odstawić aż podwoi swoją objętość.

KROK 4: Grzyby oczyścić i podsmażyć z pokrojoną cebulką na oleju. Paprykę pokroić na kawałki.

KROK 5: Z ciasta formujemy spód pizzy, smarujemy oliwą, sosem pomidorowy, nakładamy sery, a następnie resztę dodatków.

KROK 6: Pieczemy na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 240C. Podajemy gorącą.