





Zimowa pizza


 Małgoś

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 6 porcji

Składniki:

mąka alce nero typ 00 - 250 g
sól - - szczypta
oliwa z oliwek - 2 łyżeczka

olej z orzechów włoskich - 2 łyżeczka
letnia woda - 150 ml
ananas plastry - kilka sztuk -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki jak mąka, woda, oliwa, odrobina soli wkładamy do miski i dokładnie wyrabiamy.

KROK 2: Wykładamy kulę ciasta i wałkujemy, układamy kawałki ananasa. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni C. Pieczemy 15 min.

KROK 3: Pizza w tym przypadku będzie tylko lekko podrumieniona.