

Pizza studencka

Przepis dodany przez użytkownika avril

smaczny full wypas

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto: -
- 30 dag mąki pszennej -
- 2 dag drożdży -
- 3/4 szklanki wody -
- żółtko -
- sól -
- wierzch: -
- 25 dag żółtego sera -
- 25 dag pomidorów -
- 15 dag kielbasy krakowskiej -
- 4 łyżki oleju -
- majeranek, bazylia, oregano -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z podanych składników wyrobić ciasto. Odstawić aż wyrośnie. Następnie dodać żółtko i sól, zagnieć i znów odstawić do wyrośnięcia.
- 2.** Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm, wyłożyć nim wysmarowaną tłuszczem dużą tortownicę. Posmarować je olejem i ponakłuwać widelcem.
- 3.** Na cieście ułożyć 2/3 ilości startego sera, krążki kielbasy, a na nich plasterki sparzonych i obranych ze skórki pomidorów. Całość posypać przyprawami.
- 4.** Przygotowaną potrawę pokropić olejem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 20 minut. Po tym czasie posypać resztą startego sera i wstawić ponownie do piekarnika na 10 minut.