

# Mini pizze



Składniki

Opis wykonania

### **Ciasto do pizzy:**

500 g mąki pszennej  
300 ml ciepłej wody  
12 g drożdży instant  
1 łyżeczka soli  
2 łyżki oliwy z oliwek

### **Dodatki:**

1 puszka pomidorów na  
sos pomidorowy  
1 główka czosnku  
Ser mozzarella  
Wszystkie ulubione  
dodatki zgodnie z  
własnymi upodobaniami  
lub propozycjami z  
poniższego przepisu

Kolorowe mini pizze to świetny sposób na urozmaicenie każdego przyjęcia, a także rewelacyjne przekąska do oglądania emocjonujących meczów. Mini pizze to idealny sposób na trafienie w gusta większej grupy osób.

1. W dużej misce mąkę przesiej przez sitko i połącz z pozostałymi suchymi składnikami.

[photo id="521"]

2. Następnie dodaj oliwę i wodę, i całość mieszaj przy pomocy łyżki do czasu aż ciasto zacznie się ładnie sklejać w jedną kulę. Dalej wyrabiaj je już na desce lub stolnicy przy pomocy dłoni. Zagniataj, rozciągaj, formuj kulę i tak na zmianę przez przynajmniej 7-8 minut, do czasu aż stanie się elastyczne i nie będzie się kleić do rąk. Jeżeli będzie zbyt kleiste, możesz dodać odrobinę mąki.

3. Tak przygotowane ciasto podziel na 20 równych części i uformuj z nich kulki. Ułóż z odstępami na desce i przykryj lekko wilgotną ściereczką, aby ciasto na małe pizze spokojnie wyrosło przez 20-30 minut.

4. W międzyczasie piekarnik rozgrzej do temp. 250 stopni dolna i górna grzałka bez termoobiegu.

[photo id="522"]

5. Kiedy ciasto wyrasta zabierz się za przygotowanie sosu pomidorowego. Proponuję jego prostą, ale super pyszną wersję, której nie powstydzila by się żadna pizzeria. 1 puszkę krojonych pomidorów odsącz z części rzadkiego soku, dodaj posiekane 2 ząbki czosnku, łyżkę suszonego oregano, sól i pieprz. Całość zamieszaj i gotowe!

6. Każdą wyrośniętą porcję ciasta rozwałkuj delikatnie na cienki placek. Następnie nałóż 1-2 łyżki sosu pomidorowego, wszystkie preferowane dodatki – według wskazówek z następnych punktów, lub dowolnie według własnego uznania. Tak przygotowane pizze