

Ostra pizza z salami



Składniki

głęboka blacha do
pieczenia

Ciasto drożdżowe:
opakowanie suszonych
drożdży

150 ml - letniej wody

300 g - mąki

1/2 - 1 łyżeczka - kminku

60 ml - oliwy z oliwek

Nadzienie:

350 ml - przecieru

pomidorowego

1 łyżeczka - oregano lub

włoskiej mieszanki

ziołowej

pieprz, sól

310 g - łagodnej papryki

pepperoni

340 g - pieczarek w

plasterkach (1 słoik)

100 g - salami

100-150 g - tartego sera

(np. Emmentaler)

Opis wykonania

Pizza z salami, papryką pepperoni i pieczarkami. Pizza włoska to przysmak nie tylko Włochów - spróbuj zrobić ją w swoim domu!

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia. Głęboką blachę do pieczenia posmarować cienką warstwą oliwy i równomiernie rozwałkować na niej ciasto. Wielokrotnie ponakłuwać widelcem i ponownie odstawić do wyrośnięcia na 20 minut. Ciasto posmarować przecierem pomidorowym. Posypać ziołami, solą i pieprzem. Od pepperoni poobcinać ogonki. Pepperoni poprzekrawać wzdłuż i usunąć pestki. Poukładać na pizzy wraz z osączonymi pieczarkami i plasterkami kiełbasy. Doprawić. Posypać tartym serem i piec, jak podano poniżej. Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 210-230°C, 25-35 minut.