



Tekst i zdjęcie: **Samouczek** - Kuchcik (57)

Pizza - najlepsza, najłatwiejsza, najszybsza!

Jest to przepis na doskonałą pizzę. Składniki według własnego pomysłu. **ZAWSZE WYCHODZI!**

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: jedna

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- ser żółty, 30 dag
- koncentrat pomidorowy, 1 szt.
- tuńczyk w puszcze, 2 szt.
- szynka, 6 szt.
- drożdże, 3 szt.
- cukier, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- ciepła woda , 3 szkl.
- mąka tortowa, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Przygotuj składniki na pizzę (ja osobiście robię z tuńczykiem lub szynką + ser). - Do miski wsyp drożdże, krusząc je. - Zalej wrzątkiem. - Wsyp mąkę. - Zagnieć wszystko razem. Ciasto powinno być lepkie, jeżeli nie jest, dolej odrobinę wody. - Blaszkę wysmaruj oliwą, lub olejem (boki też). - Rozsmaruj ciasto łyżką, maczając ją we wrzątku. - Blaszkę z ciastem odstaw na kaloryfer (w ciepłe miejsce) na około 15 min. - Rozsmaruj koncentrat na cieście i obrzuć tuńczykiem (czym chcesz). - Wstaw pizzę na 20-30min do piekarnika na 180°C - 200°C. W czasie pieczenia pizzy zetrzyj ser na tarce. - 3 min przed wyjęciem pizzy z piekarnika obsyp ją serem i zamknij piekarnik. Wyjmij pizzę i **GOTOWE! SMACZNEGO**

