



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Muffinki pizzowe

Pizza na obiad czemu nie . Spróbuj muffinek .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

Składniki:

- mleko, 200 ml
- cukier, 1 łyżk.
- drożdże, 5 dag
- sól, 1 łyżecz.
- mąka , 1 kg
- masło, 8 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- zioła prowansalskie, 1 łyżk.
- pieczarka, 20 dag
- szynka, 20 dag
- korniszon, 2 szt.
- ser żółty, 20 dag
- oliwki, 10 szt.
- salami, 10 dag
- pomidorki koktajlowe, 4 szt.

Sposób przygotowania:

1 . Mleko podgrzej , wymieszaj z 2 łyżkami ciepłej wody i łyżeczką cukru . Rozpuść drożdże i odstaw .2 . Do miseczki przesiej mąkę , dodaj masło , jajka , sól i zioła . Wlej mleko i dokładnie wymieszaj . Gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję , odstaw je na 20 minut .3 . Wszystkie składniki do ciasta drobno pokrój u wymieszaj z ciastem . Następnie masę nałóż do papierowych foremek .4 . Piecz w temperaturze 180 stopni C przez około 25 minut , na złotobrazowy kolor . 5 . Podawaj na ciepło lub na zimno , udekorowane plasterkami salami , pomidorkiem koktajlowym i bazylią .

