



Mini pizze z sosem czosnkowym

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłą wodą i mlekiem, połączyć z mąką, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

Krok 2

Do wyrośniętego ciasta dodać sól, oliwę i suszone oregano, wyrobić. Następnie wyłożyć na posypaną mąką deskę i rozwałkować. Pokroić na kwadraty, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

Krok 3

Do miseczki włożyć majonez, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, mieloną paprykę i kolorowy, mielony pieprz, wymieszać.

Krok 4

Pieczarki pokroić i podsmażyć na maśle, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowane ciasto posmarować sosem czosnkowym i ułożyć porcję pieczarek.

Krok 5

Na wierzchu ułożyć plasterki salami, oba sery i pokrojone oliwki. Blaszke z pizzerinami wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika i piec około 10-12 minut.

Ciasto:

- 1,5 szkl. mąki pszennej
- 1,5 dag drożdży świeżych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 0,5 łyżeczki soli
- 100 ml ciepłej wody
- 50 ml mleka Łaciate
- 1 łyżeczka suszonego oregano

Sos czosnkowy:

- 2 łyżki majonezu light
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 2 ząbki czosnku
- Pieprz kolorowy

Dodatkowo:

- 30 dag pieczarek
- 1 łyżka masła Łaciate
- 7-8 dag salami
- 12,5 dag mini kulki mozzarella
- 10 dag wędzonego sera
- 0,5 szkl. zielonych oliwek z papryką