



Pizza z suszoną cebulą

Autor: Śnieżynka

Osób: 6

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłą wodą, mlekiem i 3 łyżkami mąki. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

Krok 2

Następnie wsypać resztę mąki, sól i wlać oliwę, wyrobić. Pod koniec dodać suszoną cebulę i wyrabiać przez kilka minut. Przykryć i odłożyć.

Krok 3

Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i uformować pizzę o dowolnym kształcie. Włożyć na przygotowaną blaszkę, odłożyć na 10 minut.

Krok 4

Następnie posmarować ketchupem, ułożyć 2-3 plasterki sera, posypać pokrojonymi pieczarkami, salami i posiekaną cebulą. Na wierzchu ułożyć pokrojony pozostały żółty ser.

Krok 5

Pizzę wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika i piec około 15 minut.

Ciasto:

- 25 dag mąki pszennej
- 2,5 dag drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 szkl. ciepłej wody
- 1/4 szkl. mleka łąciate
- 2 łyżki oliwy
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżki suszonej cebuli

Dodatkowo:

- 3 łyżki ketchupu z ziołami
- 6 plasterków żółtego sera
- 4 pieczarki
- 1/2 czerwonej cebuli
- 5-10 dag salami
- Ketchup