



Pizza z patelni z włoską przyprawą

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem, rozpuścić, dodać 2-3 łyżki ciepłej wody, 2 łyżki mąki, zamieszać, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut. Pozostałą mąkę wsypać do drugiej miski, dodać resztę wody, spieniony roztwór i wyrabiać około 5-6 minut. Odłożyć do wyrośnięcia.

Krok 2

Następnie dodać sól, przyprawę włoską do pizzy, olej i wyrabiać do momentu, aż ciasto będzie odchodziło od miski.

Krok 3

Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojony w słupki boczek i por. Dodać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania, połączyć z koncentratem, wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Krok 4

Ciasto podzielić na 2-3 kawałki w zależności od wielkości patelni. Dno patelni wyłożyć papierem do pieczenia, włożyć rozwałkowany kawałek ciasta.

Krok 5

Wyłożyć porcję przygotowanego farszu, posypać żółtym serem.

Krok 6

Piec pod przykryciem około 20 minut na największym palniku i na najmniejszym ogniu.

Ciasto:

2 szkl. mąki pszennej

200 ml wody letniej

1 łyżeczka soli

2 dag świeżych drożdży

1 łyżeczka przyprawy włoskiej

2 łyżki oleju

Dodatki:

5 dag boczku wędzonego

5 dag pora

15-20 dag pieczarek

2 łyżki koncentratu pomidorowego

10 dag żółtego sera

Sól, pieprz do smaku