Mini Pizza



Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- oregano
- majeranek
- sól
- pieprz
- koncentrat pomidorowy
- mozzarella
- pomidorki
- bazylia
- mąka - 600 g
- woda - 300 ml
- drożdże - 50 g
- oliwa - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżeczki
- sól - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Ciasto: - 600g mąki - 300ml letniej wody - 50g drożdży - 2 łyżki oliwy - 2 łyżeczki cukru - 1 łyżeczka soli (można dodać więcej) Do miski wsypać mąkę. Zrobić w niej dołek, do którego wsypać pokruszone drożdże, posypać je cukrem i polać dwiema łyżkami ciepłej (nie gorącej) wody. Miskę przykryć ścierką i odstawić na ok. 30 minut. Następnie dodać sól, ciepłą wodę, oliwę i wyrabiać ciasto, aż stanie się elastyczne.Na oprószonej mąką stolnicy, rozwałkować cienko ciasto. Z rozwałkowanego ciasta wyciąć kółka o średnicy ok. 8cm. Resztki ciasta znów zagnieść w kulę i rozwałkować, wyciąć koła, czynność powtarzać do momentu, aż skończy się ciasto.Wszystkie kółka posmarować koncentratem pomidorowym. Następnie posypać wszystkimi przyprawami. Na każde kółeczko ułożyć kawałek mozzarelli i dwie połówki pomidorka.Wstawić do nagrzanego na 200 C piekarnika na ok. 15min, podawać przyozdobione listkiem bazylii.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!