



Pizza "Acasa"

- **Ingrediente blat -**
- **Apa - 300 ml**
- **Ulei - 3 lingura**
- **Sare - 1 lingurita**
- **Drojdie uscata - 1 plicuri**
- **Faina - 500 g**
- **Ingrediente umplutura -**
- **Ciuperci - 500 g**
- **Ardei - 200 g**
- **Masline - 350 g**
- **Sunca presata - 450 g**
- **Motzarella - 500 g**
- **Ketchup - dupa gust**
- **Piper - dupa gust**
- **Sare - dupa gust**

Ingredientele se amesteca pana la omogenizare rezultand o coca moale, elastica si pufoasa.

Se poate folosi si drojdie proaspata (aprox. 25g).

Se lasa 25-30 de minute la crescut.

Daca nu o folosim imediat, se poate tine la frigider in folie de plastic.

Ingredientele se feliaza in ce fel doreste fiecare, eu le-am facut fasii.

Aluatul se imparte in doua si se intind doua foi nu prea groase. In felul acesta obtinem 2 tavi de pizza.

Tavile se ung cu putin ulei sau se pune hartie de copt.

Se aseaza foaia de aluat in tava, deasupra se toarna ketchup si se intinde peste tot.

Se imprastie ciupercile, carnea (sunca, salam, carnati), maslinele (taiate) si restul de ingrediente se asezoneaza cu sare si piper, iar deasupra se rade mozzarella (sau se aseaza felii).

Se da tava la cuptor pentru aproximativ 15 minute la o temperatura de 175-180°C.

Se scoate din cuptor, se feliaza si se serveste calda alaturi de o bere rece.

Se poate servi cu si mai mult ketchup.

Pofta buna!

Katty.ro © 2022