

Pizza Nicejska

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Pizza palce lizać...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka na ciasto - 35 dag
- drożdże do ciasta - 1 dag
- woda - 1 szkl.
- olej - 1 łyżka(i)
- pomidory - 5 szt.
- cebula - 2 szt.
- ser żółty - 20 dag
- oliwki - kilka
- oregano - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotuj ciasto drożdżowe i odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Drobno posiekaną cebulę podduś na oleju, dodaj pokrojone w kostkę pomidory bez skórki, a także koncentrat, oregano, pieprz, sól. Wszystkie składniki duś przez 15 minut. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj i ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie, po czym posyp startym serem. Na koniec udekoruj koreczkami anchois, połówkami oliwek i odstaw na 20 minut. Pizzę piecz około 20 minut w gorącym piekarniku.

