

Pizza z bazylią i pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pizza

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 i 1/2 szkl.
- drożdże - 2 dag
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 1/4 szkl.
- sól -
- oliwa - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - mała puszka
- pomidory bez skórki w zalewie - 1 puszka(i)
- pomidory - 4 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- bazylia (świeża i suszona) -
- ser żółty - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Drożdże rozetrzeć z cukrem, 2 łyżkami letniej wody i łyżką mąki. Odstawić w ciepłe miejsce, gdy na rozczyźnie pojawią się pęcherzyki powietrza, wlać go do mąki

2.



Dodać mleko, połączone z 1/4 szklanki wody, wyrobić ciasto, dodać oliwę i wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od stolnicy, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce

3.

Gdy ciasto podwoi objętość, rozłożyć je do wysmarowanej tłuszczem formy

4.



Czosnek obrać i zetrzeć

5.



Koncentrat pomidorowy i pomidory z puszki dusić z dodatkiem oliwy i zmiądzonym czosnkiem, gdy masa zgęstnieje, doprawić solą i suszoną bazylią

6.



Rozsmarować nadzienie na cieście

7.



Pomidory umyć i pokroić je w plasterki, rozłożyć na cieście i posypać suszoną bazylią

8.



Ser żółty zetrzeć na tarce i posypać nim pizzę

9.



Wstawić pizzę do piekarnika nagrzanego do 200 C na 30 min, przed podaniem udekorować listkami bazylii

