

ANIA STARMACH

Ekspresowa pizza z patelni

Co kupić?

- 300g mąki
- 100ml ciepłej wody
- 100ml sosu pomidorowego
- 20 plasterków salami
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 kulki mozzarelli
- 2 pieczone papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 cukinia

Jak przygotować?

1. Mąkę wymieszaj z solą, proszkiem do pieczenia i wodą. Ciasto wyrabiaj, podziel na części, lekko rozwałkuj, aby przybrało formę okręgów.
2. Ciasto posmaruj sosem pomidorowym, dodaj pokrojoną mozzarellę, salami, cukinię i paprykę. Mocno rozgrzej patelnię, kładź na niej pizzę, podgrzewaj kilka minut.
3. Następnie przełóż do gorącego piekarnika z włączoną opcją grill, gdy ciasto się przypiecze, a ser roztopi – pizza jest gotowa.