



Tradycyjna pizza



6 porcji



2 godziny 15 minut

Lista składników

- 4 g soli
- 15 g masła, roztopionego, można zastąpić 15 ml oliwy
- 75 ml wody
- 3-4 g suszonych drożdży
- 15 g cukru
- 150 g mąki
- 30 g papryki, pokrojonej na kawałki
- 100 ml sosu z pomidorów (passata)
- 50 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 40 g pokrojonego i usmażonego mięsa, np. drobiowego lub 50 g pokrojonej szynki
- 120 g sera Mozzarella
- Szczypta pieprzu
- zioła do sosu, np. suszona bazylija, oregano, zioła prowansalskie, mieszanka ziół włoskich, szczypta soli i pieprzu, poł łyżeczki słodkiej papryki mielonej

1. Posmaruj masłem 24-centymetrową blachę do pizzy, a następnie odłóż na bok.
2. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania, do kielicha włóż 150 g mąki, 15 g cukru, 4 g soli, 3 lub 4 g suszonych drożdży, 75 ml zimnej wody.
3. Wyrabiaj ciasto.
4. Dodaj 15 g roztopionego masła lub 15 ml oliwy.
5. Wyrabiaj ciasto.
6. Przełóż ciasto do miski, przykryj folią i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę, aż podwoi

swoją objętość.

7. Rozłóż papier do pieczenia, oprósz mąką, rozłóż ciasto i uformuj kształt (można rozwałkować, by pizza była cienka). Gdy ciasto jest już przygotowane, ponakłujaj je.
8. Umyj kielich, zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym i dodaj sos z pomidorów oraz przyprawy.
9. Mieszaj.
10. Ciasto posmaruj sosem pomidorowym.
11. Na posmarowanym sosem cięście rozłóż dodatki.
12. Rozgrzej piekarnik do 220°C, przełóż ciasto na papierze na blachę lub najlepiej przełóż ciasto na kamień do pieczenia. Piecz ok. 10 minut.
13. Udekoruj listkami świeżej bazylii. Gotowe do podania! Smacznego!