

## Pizzerinki na dzień pizzy

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



**Pizza by się jadło ja na okrągło. Polecam dziś wersję mini, ale wyszło równie smacznie. Wyszło mi 10 sztuk na grubym cieście, ale spokojnie można zrobić 12-14 sztuk, wtedy ciasto będzie cieńsze.**

Ciasto:

- 50 dag mąki
- 42 g drożdży
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki oleju

Dodatki:

- 5 łyżek keczupu z dyni lub koncentratu pomidorowego
- kilka plasterków szynki
- 1 ogórek konserwowy
- 4 łyżki kukurydzy

- mała cebulka
- 1 pieczarka
- 1/4 papryki czerwonej
- zioła prowansalskie
- 20-30 dag startego żółtego sera

Drożdże rozpuścić z cukrem w szklance ciepłej wody. Następnie dodać 5 łyżek mąki, wymieszać i odstawić na około 15-20 minut do wyrośnięcia. Następnie do pozostałej mąki dodać rozczyn, olej, sól i wszystko dokładnie zagnieść. Z ciasta uformować 10 okrągłych placuszków. Ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Placuszki posmarować dżemem z dyni lub koncentratem pomidorowym, ułożyć pokrojoną w paski szynkę, pokrojoną cebulkę, paprykę i pieczarkę. Całość posypać ziołami prowansalskimi, kukurydzą i startym serem żółtym. Piec około 20 minut w 180 stopniach.

**EWA ŻURAW**

**<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>**

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30816-pizzerinki-na-dzien-pizzy>