



Merida

DOMOWA PIZZA, KTÓRA TRAFIA W DZIESIĄTKĘ

2 pizze

Składniki

450 g gotowego ciasta
na pizzę
1 łyżka oliwy z oliwek
1 szklanka sosu do pizzy
1½ szklanki startego sera
mozzarella

Dodatki

Pokrojona w kostkę
szynka, pepperoni,
pokrojone brokuły,
pokrojona w kostkę
papryka, kawałki ananasa,
czarne oliwki

Wskazówka

Jeśli używasz kawałków
ananasa jako dodatku,
najpierw osusz je ręcznikiem
papierowym lub czystą
ścierką wielokrotnego
użytku, aby pozbyć się
nadmiaru soku i zapobiec
rozmoknięciu ciasta



Dla Meridy nie ma nic ważniejszego, niż możliwość dokonywania własnych wyborów. Dlatego ten przepis opiera się na własnej kompozycji ulubionych dodatków.

Sposób przygotowania

1. Podziel ciasto na pizzę na pół i uformuj z każdej części kulkę. Umieść kulki ciasta w dużej misce i przykryj folią spożywczą. Odstaw na 10 minut w temperaturze pokojowej.
2. Poproś osobę dorosłą o pomoc w rozgrzaniu piekarnika do temperatury 220°C. Lekko posmaruj olejem dwie blachy do pieczenia.
3. Na posypanej mąką powierzchni rozwałkuj obie kulki ciasta na krążki o grubości 0,6 cm. Ostrożnie ułóż każdy z nich na przygotowanej blasze do pieczenia.
4. Rozprowadź łyżką sos do pizzy na obu spodach. Na sosie ułóż starty ser mozzarella.
5. Dodaj wybrane dodatki. Umieść jeden rodzaj na środku — na przykład pokrojoną szynkę lub plasterki pepperoni. Ułóż drugi dodatek w pierścieniu wokół pierwszego. Dodawaj dodatki w ten sposób, tworząc kolorowy wzór tarczy strzeleckiej, aż dotrzesz do brzegu ciasta.
6. Poproś osobę dorosłą o pomoc przy piekarniku. Piecz pizzę na różnych poziomach piekarnika, aż brzegi i spód ciasta będą złocisto-brązowe (około 15 minut). Po 7 lub 8 minutach zamień pozycję blach, aby pizza upiekła się równomiernie.
7. Przed pokrojeniem i podaniem poczekaj, aż upieczone pizze nieco ostygną.

