

## Pizza

### Składniki:

ciasto:

45 dag mąki  
4 dag drożdży  
2 łyżki oleju  
sól

wierzch:

25 dag mięsistych pomidorów  
15 dag wędzonej szynki  
cebula  
15 dag żółtego sera (np. cheddara lub goudy)  
po kawałku papryki żółtej i czerwonej  
keczup  
oregano lub przyprawa do pizzy, sól



Drożdże rozprowadź kilkoma łyżkami ciepłej wody, wlej do mąki i posól. Dolewając po trochu wody (mniej więcej 3/4 szklanki), wyrób elastyczne ciasto. Pod koniec wyrabiania dodaj olej. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, by wyrosło (powinno podwoić swoją objętość).

Teraz obierz cebulę i pokrój ją w cienkie plasterki. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój w talarki (nie zapomnij o usunięciu pestek). Ser pokrój na niezbyt grube plastry lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Paprykę pokrój w krótkie słupki. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na niezbyt grubo (0,5-1 cm) placek i ułóż go w dużej natłuszczonej blasze (lub w dwóch okrągłych formach o średnicy około 25 cm).

Posmaruj placek trzema łyżkami keczupu, ułóż na nim plastry szynki, a także cebulę wymieszaną z pomidorami i papryką. Posyp oregano i żółtym serem.

Wstaw do gorącego (180°C) piekarnika i piecz 25 minut. Podawaj z keczupem i surówką z sałaty.

## Pizza domowa

*Składniki na 6 porcji:*

ciasto:

2 szklanki mąki

pół szklanki mleka

0,3 szklanki oleju

łyżeczka sody oczyszczonej

nadzienienie:

50 dag twardego żółtego sera

2 cebule

20 dag przecieru pomidorowego

15 dag różnych wędlin

2-3 jajka ugotowane na twardo

20 dag pieczarek

łyżka stołowa masła

oliwa z oliwek

sól i pieprz do smaku



Mleko i olej ubij mikserem lub widelcem, dodaj mąkę, sól i sodę oczyszczoną rozpuszczoną w niewielkiej ilości octu.

Dużą okrągłą tortownicę wysmaruj olejem i wyłóż na nią ciasto (możesz też wykleić ciastem płaską kwadratową blachę). Posmaruj ciasto oliwą a następnie warstwami wykładaj kolejno poszczególne składniki nadzienia: jedną czwartą startego żółtego sera, cebulę pokrojoną w cienkie krążki, rozsmaruj połowę przecieru pomidorowego, ułóż drobno pokrojone paseczki wędlin, następną porcję sera, plasterki ugotowanych na twardo jaj oproszonych solą i pieprzem, ugotowane lub marynowane i pokrojone w plasterki grzybki, znowu przecier pomidorowy i resztę sera.

Na wierzchu, dla dekoracji, połóż na pizzy dwie szprotki z puszki i rozłóż plastry pomidorów. Posyp drobno posiekaną zieleniną i wstaw do gorącego piekarnika. Zapiekaj pizzę, aż ser się roztopi i się zarumieni.

## Pizza ekspresowa

*Składniki na 4 porcje:*

8 kromek pszennego chleba tostowego

40 dag pieczarek, 4 pomidory

mała cebula, 3 łyżki oleju

4 trójkątki sera topionego kremowego (bez dodatków)

sól, pieprz



Pieczarki oczyść (młodych kapeluszy nie obieraj ze skórki), opłucz, odsącz i drobno pokrój. Cebulę obierz, posiekaj i wrzuć na patelnię z rozgrzaną połową oleju. Gdy cebula zrobi się złocista, dodaj pieczarki, dopraw je solą i pieprzem. Pomidory umyj i pokrój w plasterki.

Na dużej formie wysmarowanej resztą oleju rozłóż pojedynczą warstwą pieczywa, kromkę tuż obok drugiej. Wyłóż teraz pieczarki, przełóż pomidorami i pokrojonymi w cieniutkie plasterki serkami. Posyp tymiankiem, skrop olejem i wstaw do nagrzanego piekarnika mniej więcej na 15 minut. Ser powinien się stopić, a spód pizzy lekko zrumienić. Podawaj na ciepło z dodatkiem np. zielonej sałaty.

Pizzę możesz przyrządzać z innymi dodatkami, np. resztkami wędlin lub pieczonego mięsa, rybą wędzoną jajami ugotowanymi na twardo.

## Pizza florencka

### *Składniki:*

ciasto: 30 dag  
mąki 2 łyżki  
oleju  
2 dag drożdży

1/3 szklanki mleka  
szklanka wody tłuszcz  
do formy, sól wierzch:  
3 cebule  
3 pomidory  
4 dag kaparów  
4 łyżki oleju  
12 dag żółtego sera ementalskiego  
tymianek, bazylię pieprz, sól



Ciasto drożdżowe wyrób, po czym odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Cebulę obierz, opłucz, pokrój na półplasterki, a potem podsmaż na oleju. Pomidory sparz, dokładnie obierz ze skórki i pokrój na równe części.

Wyrośnięte ciasto ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie, ułóż na nim cebulę i pomidory, całość posyp opłukanymi kaparami, przyprawami i startym serem. Teraz polej resztą oleju. Pizzę piecz w gorącym piekarniku przez 20 minut.

## Pizza neapolitańska

### *Składniki:*

ciasto:

30-35 dag mąki

1,5 dag drożdży

około pół szklanki wody

2 łyżki oleju

tłuszcz do formy, sól

wierzch:

50 dag pomidorów

mała puszka koreczków anchois

5 łyżek oleju

kilkaście zielonych lub czarnych oliwek

15 dag żółtego sera cheddar lub podlaskiego

oregano, majeranek

pieprz, sól



Z podanych składników wyrób dość twarde i bardzo elastyczne ciasto drożdżowe. Odstaw je do wyrośnięcia na godzinę. Następnie lekko zagnieć, wyłóż na stolnicę i rozwałkuj na grubość około 5 mm. Wyłóż nim spód dużej, wysmarowanej tłuszczem tortownicy (o średnicy 26-28 cm), formując dookoła niezbyt wysoki brzeg. Następnie ciasto posmaruj olejem i na całej powierzchni ponakłuwaj widelcem. Teraz odstaw je na pół godziny do wyrośnięcia.

Pomidory sparz, obierz ze skórki, uduś w oleju, potem posól, oprósz pieprzem, odparuj sok i przestudź.

Ciasto ponownie posmaruj olejem, ułóż na nim duszone pomidory oraz rozdrobnione koreczki anchois. Możesz je teraz przybrać oliwkami i plasterkami lub wedle uznania - wiórkami sera. Całość oprósz solą i innymi przyprawami, po czym dodaj resztę oleju.

Pizzę wstaw do gorącego piekarnika na 20-25 minut. Podawaj na gorąco, pokrojoną jak tort.

## Pizza nicejska

### *Składniki:*

#### ciasto:

30-35 dag mąki

1 dag drożdży

szklanka wody

łyżka oleju

tłuszcz do formy, sól

#### wierzch:

5 pomidorów

2 łyżki koncentratu pomidorowego

cebula

łyżka oleju

20 dag żółtego sera cheddar

po kilka czarnych oliwek i koreczków anchois

łyżka oregano

pieprz, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe i odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Drobno posiekaną cebulę podduś na oleju, dodaj pokrojone w kostkę pomidory bez skórki, a także koncentrat, oregano, pieprz, sól. Wszystkie składniki duś przez 15 minut.

Wyrośnięte ciasto rozwałkuj i ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie, po czym posyp startym serem. Na koniec udekoruj koreczkami anchois, połówkami oliwek i odstaw na 20 minut. Pizzę piecz około 20 minut w gorącym piekarniku.

## Pizza starodawna

### *Składniki:*

ciasto: 30  
dag mąki 2  
łyżki oleju  
2dag drożdży  
niepełna szklanka wody  
tłuszcz do formy, sól  
wierzch:  
3żółtka  
4pomidory  
główka czosnku  
2 łyżki oleju, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe i odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Następnie rozwałkuj i ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie. Teraz sparz pomidory, obierz je ze skórki, pokrój na części i starannie usuń pestki.

Przygotowane ciasto posmaruj masą przyrządzoną z żółtek, oleju i rozartego czosnku. Na wierzchu ułóż pomidory. Pizzę odstaw na 20 minut do wyrośnięcia, a potem wstaw do gorącego piekarnika na mniej więcej 15 minut.

## Pizza studencka

### Składniki:

#### ciasto:

30 dag mąki  
2 dag drożdży  
3/4 szklanki wody  
żółtko  
tłuszcz do formy, sól

#### wierzch:

15 dag kielbasy krakowskiej  
25 dag żółtego sera tyłzyckiego  
25 dag pomidorów  
mała puszka koreczków helskich  
4 łyżki oleju, majeranek  
bazylią, oregano, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe, odstaw je do wyrośnięcia. Potem dodaj żółtko i sól, zagnieć dość twarde, elastyczne ciasto i poczekaj, aż ponownie wyrośnie. Następnie rozwałkuj na grubość 5 mm, wyłóż nim wysmarowaną tłuszczem dużej tortownicę i uformuj niezbyt wysoki brzeg. Na koniec ciasto posmaruj olejem i ponakłuj w kilku miejscach widelcem.

Na cieście ułóż teraz 2/3 ilości sera pokrojonego na cienkie plastry. Na serze ułóż krążki kielbasy, a na nich plasterki sparzonych i obranych ze skórki pomidorów. Całość posyp przyprawami. Koreczki helskie pokrój wzdłuż na paseczki i ułóż z nich kratkę.

Przygotowaną potrawę polej olejem i wstaw do nagrzanego piekarnika na 20 minut. Gdy pizza lekko się zrumieni, wyjmij ją ostrożnie z piekarnika, posyp resztą startego sera i wstaw ponownie do piekarnika na 8 minut, by ser się stopił.



## Pizza sycylijska

### *Składniki:*

ciasto:

30 dag mąki

2 dag drożdży

szklanka wody

2 łyżki oleju

tłuszcz do formy

łyżka cukru, sól

wierzch:

4 pomidory

20-30 oliwek

2 łyżki kaparów

10 dag żółtego sera gouda

pieprz, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe i odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Pomidory sparz, obierz ze skórki, teraz pokrój na cząstki, usuń pestki. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj i ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie. Kładź na nie kolejno pomidory, wydrylowane oliwki i opłukane kapary.

Pizzę posyp przyprawami i startym serem i piecz w gorącym piekarniku mniej więcej przez 20 minut.

## Pizza warzywna

*Składniki na 8 porcji:*

ciasto:

czubata szklanka mąki

2 dag drożdży

łyżeczka cukru

pół szklanki letniej wody

pół łyżeczki soli

2 łyżki oliwy

nadzienie:

5 łyżek oliwy

2 łyżki koncentratu pomidorowego

10 dag żółtego sera

4 obrane pomidory

4 cebulki dymki

10 strączków zielonej fasolki z puszki

2 marchewki średniej wielkości

pół łodygi selera naciowego

mała cukinia

1/3 szklanki białego wytrawnego wina

łyżeczka tymianku, sól

świeżo mielony pieprz

sok z cytryny, pół łyżeczki sosu worcester



W przygotowanej na stolnicy mące zrób zagłębienie, wsyp w nie pokruszone drożdże i cukier, wlej letnią wodę i odstaw na 30 minut. Po upływie tego czasu dodaj sól i oliwę (łyżka) i wyrób gładkie ciasto. Rozwałkuj je teraz na okrągły placek i przełóż do natłuszczonej formy. Wierzch posmaruj pozostałą oliwą i koncentratem pomidorowym, przykryj plasterkami pomidorów.

Warzywa oczyść, pokrój i zeszklij na oliwie (5 łyżek). Podczas smażenia podlewaj białym winem, na koniec dodaj przyprawy, sok z cytryny i sos worcester. Duś około 10 minut. Uduszone warzywa ułóż na cieście, posyp startym serem i wstaw do nagrzanego piekarnika (180°C) na 20 minut.

## Pizza wrocławska

### Składniki:

ciasto:

30 dag mąki  
szklanka wody  
2 łyżki oleju  
2 dag drożdży  
tłuszcz do wysmarowania formy  
łyżeczka cukru, sól

wierzch:

20 dag pieczarek  
4 łyżki koncentratu pomidorowego  
2 łyżki oleju  
10 dag mielonki  
15 dag żółtego sera gouda  
tymianek, bazyliia, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe, odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Teraz przygotuj pieczarki -oczyść je, opłucz, pokrój na plasterki, a na końcu podsmaż. Ciasto rozwałkuj i ułóż w wysmarowanej tłuszczem formie, po czym posmaruj koncentratem pomidorowym. Następnie ułóż na nim pokrojoną na cienkie plasterki mielonkę, pieczarki, dodaj przyprawy i starty żółty ser. Odstaw na 20 minut.

Pizzę piecz w nagrzanym piekarniku około 20 minut.

## Pizza z jajami

### Składniki:

ciasto:

40 dag mąki

3 dag drożdży

szklanka mleka

2 łyżki oliwy

10 dag masła

tłuszcz do formy

po łyżeczce soli i cukru

wierzch:

6 jaj ugotowanych na twardo

6 papryk

cebula

2 ząbki czosnku

2 łyżki tłuszczu

2 pomidory

mała puszką koncentratu pomidorowego

puszka koreczków anchois

20 dag żółtego sera tyłżyckiego

puszka tuńczyka

natka pietruszki

przyprawa vegeta

bazylia, sól



Przygotuj ciasto drożdżowe, odstaw na godzinę do wyrośnięcia, po czym jeszcze raz wyrób. Następnie podziel je na cztery porcje, rozwałkuj i ułóż w wysmarowanych tłuszczem tortownicach.

Obrany i posiekany czosnek i cebulę podsmaż, dodaj koncentrat pomidorowy, i duś do odparowania nadmiaru wody. Teraz dodaj przyprawy. Masę rozsmaruj na cieście, na niej ułóż przygotowane plasterki pomidorów, części jaj ugotowanych na twardo, kawałki rozdrobnionego tuńczyka, koreczki anchois oraz pokrojoną w drobną kostkę paprykę.

Na koniec pizzę obficie posyp startym żółtym serem i piecz w gorącym piekarniku 20-25 minut.

## Pizza z kielbasą i kukurydzą

Składniki na 4 porcje:

25 dag pomidorów w kawałkach (z puszki)  
15 dag metki cebulowej  
10 dag kukurydzy (z puszki)  
cebula  
2 zielone papryki  
sos tabasco  
łyżka pikantnego keczupu  
5 dag startego sera żółtego  
łyżka oleju  
porcja ciasta serowego  
sól  
olej do formy



Papryki umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój je w paseczki. Kukurydżę osacz, a cebulę obierz i pokrój. Razem z metką podsmaż ją na łyżce oleju i dopraw sosem tabasco.

Wylóż ciastem natłuszczoną okrągłą formę. Ciasto posmaruj keczupem. Na wierzchu rozłóż metkę z cebulą pomidory, paprykę i kukurydżę, wszystko obficie posyp serem i lekko posól. Piecz 25 minut w piekarniku nagrzanym do 250°C.

## Pizza z mozzarellą

*Składniki na 6 porcji:*

300 g mąki, 20 g drożdży

1/8 l letniej wody

pół łyżeczki soli

łyżka miękkiego masła

500 g pomidorów

100 g cienkich plasterków salami

200 g mozzarelli

suszone oregano

bazylię i rozmaryn

2 łyżki oleju



Mąkę przesiej do miski, zrób wgłębienie, dodaj pokruszone drożdże, trochę wody i delikatnie wymieszaj roztwór z niewielką ilością mąki. Następnie odstaw do wyrośnięcia na 15 minut pod przykryciem.

Wyrób ciasto drożdżowe, dodając do mąki z roztworem pozostałą wodę, sól i masło. Gładkie, odstające od ręki ciasto zagniataj przez 10 minut, po czym ponownie odstaw do wyrośnięcia pod przykryciem na pół godziny. Z ciasta formuj okrągłe placki o grubszych brzegach i układaj je na blasze.

Piekarnik nagrzej do temperatury 220°C. Sparz pomidory, obierz je ze skórki i pokrój w grubą kostkę. Części pomidorów rozłóż razem z plasterkami salami na plackach. Wszystkie pizze posyp ziołami, skrop olejem i pozostaw na 15 minut do wyrośnięcia, a potem piecz około 25 minut w gorącym piekarniku.

## Pizza z oliwkami

*Składniki na 4 porcje:*

ciasto:

czubata szklanka mąki

2 dag drożdży

łyżeczka cukru

pół szklanki letniej wody

5 dag szynki

po 20 oliwek zielonych i czarnych

jajo, łyżka mleka

2ząbki czosnku

3łyżki oliwy

łyżeczka przyprawy do pizzy, sól



W przygotowanej na stolnicy mące zrób zagłębienie, wsyp w nie pokruszone drożdże i cukier, po czym wlej letnią wodę i odstaw na 30 minut. Dodaj sól i 2 łyżki oliwy, wyrób gładkie ciasto, rozwałkuj je na okrągły placek i przełóż do natłuszczonej formy.

Następnie pokrój w słupki szynkę i czosnek i razem z oliwkami powgniataj je w ciasto. Polej je z wierzchu pozostałą oliwą i wstaw do nagrzanego piekarnika (200°C) na 20 minut. Po tym czasie na chwilę wyjmij, posmaruj jajem wymieszanym z mlekiem, przyprawą i solą ponownie wstaw do piekarnika i zapiekać jeszcze około 10 minut.

## Pizza z patelni

*Składniki na 2 porcje:*

3-4 łyżki mąki

2 jaja

szklanka pokrojonej wędliny

pół szklanki starego żółtego sera

duży pomidor

po łyżeczce posiekanej natki pietruszki i szczypiorku

zioła prowansalskie

sól, pieprz

olej do smażenia



Jaja zagnieć z mąką. Jeśli ciasto będzie miało zbyt gęstą konsystencję, dolej nieco wody. Teraz zagnieć ciasto razem z pokrojoną wędliną i szczypiorkiem, solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzej olej, wylej przygotowane ciasto. Kiedy omlet podsmaży się z jednej strony, przewróć go i ułóż na wierzchu plasterki pomidora, posyp startym serem i ziołami. Przykryj i dosmaż. Kiedy ser się stopi, pizza jest gotowa.



## Pizza z pieczarkami

*Składniki na 4 porcje:*

ciasto:

30 dag mąki, 2 dag drożdży  
łyżeczka cukru, 2 łyżki dobrej oliwy  
szczypta soli

dodatki:

12 pieczarek, 10 dag startego żółtego sera  
2-3 pomidory, kilkanaście zielonych oliwek  
10 dag szynki, cytryna  
przecier pomidorowy, oregano  
jajo (ewentualnie)



Drożdże pokrusz, zalej 150 ml letniej wody i odstaw, by napęczniały (ok. 5 minut). Mąkę wsyp do miski, na środku zrób dołek, wlej drożdże, dodaj łyżkę oliwy, sól i cukier. Wszystkie składniki wyrabiaj przez 10 minut na gładkie, elastyczne ciasto, dodając -jeśli trzeba -mąkę. Z ciasta uformować kulę, przykryj ją ściereczką i odstaw na 2 godziny w ciepłe miejsce.

Teraz nagrzej piekarnik do temperatury 260°C. Przygotuj nadzienie: pieczarki umyj, pokrój w paseczki i obficie skropić sokiem z cytryny. Ser pokrój w plasterki, szynkę w kostkę, a pomidory w plastry.

Ciasto uformować w płaski, cienki placek, rozłóż go na blasze posypanej mąką posmaruj przecierem pomidorowym i skrop oliwą. Na cieście ułóż pieczarki, szynkę, pokrojone pomidory, ser i oliwki. Wierzch posyp oregano. Piecz około 15 minut.

Obok sera (lub zamiast niego) można zapiec na pizzy jajo. Trzeba je wbić na wierzch pizzy 5 minut przed wyjęciem jej z piekarnika.

## Pizza z pieczarkami i oliwkami

*Składniki na 4 porcje:*

20 dag pieczarek

25 dag salami (w plastrach)

15 dag mozzarelli (w plastrach)

2 łyżki koncentratu pomidorowego

suszony rozmaryn

5 dag czarnych oliwek bez pestek

porcja ciasta klasycznego

2 łyżki oleju

sól, pieprz

olej do formy



Pieczarki umyj, potem pokrój w plasterki. Ciastem wyłóż wysmarowaną olejem formę. Wierzch posmaruj koncentratem pomidorowym. Obłóż plastrami salami, pieczarek, sera i oliwkami. Na koniec oprósz solą pieprzem, rozmarynem i skrop olejem.

Piecz 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 250°C.

## Pizza z pieczarkami i papryką

### Składniki:

ciasto:

25 dag mąki tortowej

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

sól

2 łyżki masła lub margaryny

3/4 szklanki (150 ml) mleka

sos pomidorowy:

łyżka oliwy z oliwek

pół małej cebuli

2 pomidory (25 dag)

cukier

sól, pieprz

oregano

łyżka koncentratu pomidorowego 30-proc.

pół liścia laurowego

nadzienie:

czerwona lub żółta papryka

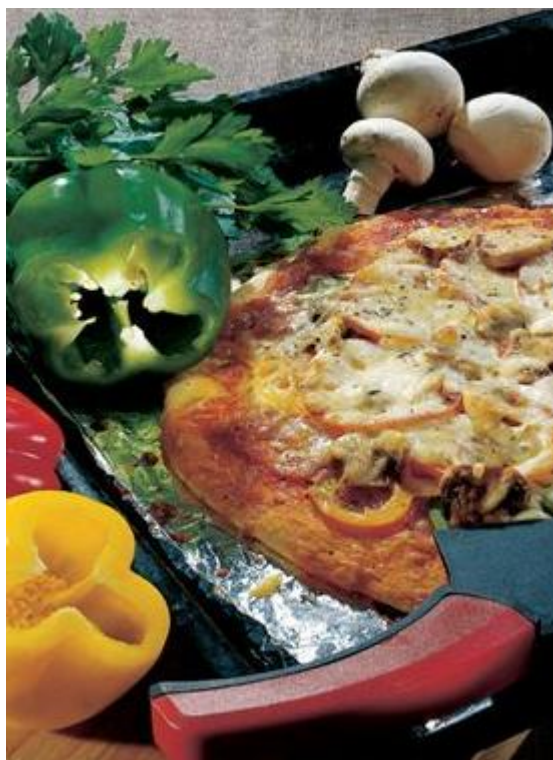
15 dag pieczarek

2 łyżki masła

10 dag ostrego żółtego sera (gouda)

pomidor

oregano, sól, pieprz



Na początku przygotuj sos pomidorowy: w rondelku rozgrzej oliwę i smaż drobno posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Dodaj drobno posiekane pomidory bez skórki i pozostałe składniki, gotuj 10 minut, aż płyn odparuje, a sos stanie się gęsty. Wyjmij liść laurowy.

Przygotuj ciasto na pizzę: do miski przesiej mąkę, wymieszaj z solą i proszkiem do pieczenia, potem dodaj posiekane masło. Szybkimi ruchami zagnieć mąkę z masłem, aż powstaną grudki przypominające bułkę tartą. Wlej mleko, wyrób ciasto i rozwałkuj je (posypując mąką) na placek o średnicy 30 cm.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 200°C. Na patelni rozpuść 2 łyżki masła, dodaj umyte, cienko pokrojone pieczarki. Smaż na średnim ogniu, mieszając, aż sok odparuje, a pieczarki będą miękkie. Posól i oprósz pieprzem.

Na formie do pieczenia wyłożonej folią aluminiową ułóż placek. Rozsmaruj pośrodku sos pomidorowy (dookoła brzegów zostaw pusty pasek około 1 cm), rozłóż krążki papryki, na papryce - pieczarki. Posyp startym żółtym serem, obłóż plastrami pomidora, posyp oregano. Wstaw pizzę na górną półkę piekarnika i piec 30-35 minut.

## Pizza z salami

### *Składniki:*

20 dag salami w plasterkach

zielona papryka

pół puszki kukurydzy

20 dag startej mozzarelli

sos pomidorowy do pizzy

ciasto na spód do pizzy



Najpierw przygotuj ciasto na spód do pizzy: drożdże rozpuść w szklance ciepłej wody. Mąkę przesiej na stolnicę i zrób wgłębienie, do którego wlej drożdże, a następnie delikatnie wymieszaj. Po 20 minutach dodaj olej i sól, zagnieć gładkie ciasto, a potem przykryj je i odstaw. Po godzinie ciasto jeszcze raz wyrób, rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy i przełóż do jednej dużej lub kilku mniejszych natłuszczonych form do pizzy.

Paprykę umyj, usuń gniazdo nasienne i pokrój na kwadraty. Kukurydżę osacz. Każdy plasterk salami zwiń tak, by powstał rożek. Przygotowane ciasto najpierw posmaruj sosem pomidorowym, a potem ułóż na nim salami, paprykę i kukurydżę. Całość obficie posyp mozzarellą.

Pizzę upiecz w wysokiej temperaturze. Krój po upływie 5 minut od wyjęcia z piekarnika.

## Pizza z szynką i ananasem

### *Składniki:*

20 dag chudej szynki w plasterkach

5 plastrów ananasa z puszki

opakowanie szparagów konserwowych (20 dag)

20 dag startej mozzarelli

sos pomidorowy do pizzy

ciasto na spód do pizzy



Najpierw przygotuj ciasto na spód do pizzy: drożdże rozpuść w szklance ciepłej wody. Mąkę przesiej na stolnicę i zrób wgłębienie, do którego wlej drożdże, a następnie delikatnie wymieszaj. Po 20 minutach dodaj olej i sól, zagnieć gładkie ciasto, a potem przykryj je i odstaw. Po godzinie ciasto jeszcze raz wyrób, rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy i przełóż do jednej dużej lub kilku mniejszych natłuszczonych form do pizzy.

Szparagi i ananasa osącz, pokrój na mniejsze kawałki. Szynkę pokrój w paseczki. Na posmarowanym sosie cięście ułóż wszystkie dodatki, posyp mozzarellą i upiecz w rozgrzanym piekarniku.

## Pizza z ziemniakami

### Składniki:

ciasto:

30 dag mąki

4-6 łyżek oleju

2 dag drożdży

łyżeczka proszku do pieczenia

tłuszcz do wysmarowania formy, sól

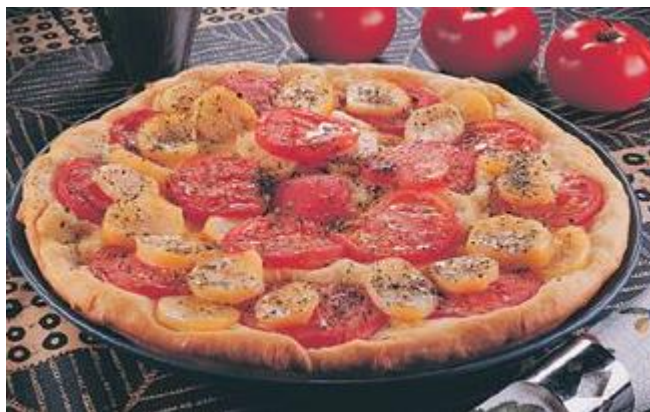
wierzch:

1,5 kg ziemniaków

5 pomidorów

pół szklanki oleju

oregano, sól



Zagnieć ciasto drożdżowe i odstaw je na godzinę. Gdy wyrośnie, zagnieć ponownie. Następnie rozwałkuj, ułóż równomiernie w wysmarowanej tłuszczem formie i w kilku miejscach ponakłuj widelcem.

Teraz ugotuj w osolonej wodzie ziemniaki (na pół miękko), odcedź, ostudź i pokrój je na cienkie plastry. Pomidory sparz, starannie obierz ze skórki i pokrój na plasterki. Następnie ułóż na cieście przygotowane ziemniaki i pomidory. Całość polej olejem, posyp solą i oregano.

Pizzę wstaw do piekarnika i piecz około 40 minut.

## Pizza „Cztery pory roku”

### *Składniki:*

ciasto:

50 dag mąki

3 dag drożdży

szklanka wody

łyżka oliwy

tłuszcz do formy, sól

wierzch:

szklanka przecieru pomidorowego

15 dag szynki 20 dag pieczarek

4 karczochy z puszki

2 łyżki oliwy

20 dag sera mozzarella

oregano, sól



Mąkę i drożdże wymieszaj z letnią wodą następnie dodaj łyżkę oliwy - wyrób ciasto i odstaw je do wyrośnięcia. Wysmaruj formę tłuszczem, po czym wyłóż ją ciastem.

Karczochy odsącz, pokrój na grube plastry i polej oliwą. Oczyszczone, umyte i pokrojone pieczarki uduś. Ciasto posmaruj przecierem pomidorowym.

Pizzę podziel na cztery części. Na jednej z nich ułóż pieczarki, na drugiej plasterki szynki, na trzeciej - karczochy, czwartą pozostaw posmarowaną jedynie przecierem pomidorowym. Na wierzchu ułóż ser pokrojony na cienkie plasterki.

Pizzę posyp oregano i piecz w średnio nagrzanym piekarniku mniej więcej przez 30 minut.