

Pizza z patelni Zeptera - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 2 szklanki mąki
2. - 6 łyżek oleju
3. - 2,5 dag drożdży
4. - 1 jajko
5. - 1 łyżeczka cukru
6. - 30 dag kiełbasy lub 30 dag pieczarek
7. - 3 małe cebule
8. - 1,5 łyżeczki koncentratu pomidorowego (może być keczup)
9. - 0,5 szklanki wody
10. - sól, przyprawy do pizzy
11. - 0,5 szklanki startego żółtego sera

Sposób przyrządzenia:

Drożdże wymieszać z cukrem, dodać po łyżeczce mąki i wody, wszystko połączyć i zostawić do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę. Następnie do rozczyntu dodać jajko, 2 łyżki oleju, sól do smaku, wodę, mąkę i wyrobić ciasto (konsystencja ciasta drożdżowego). Warabiać tak długo, aż będzie odstawać od ręki.

Patelnię Zeptera 24 cm rozgrzać ok. 2 min., wlać 2 łyżki oleju, włożyć rozwałkowane ciasto (można rozciągnąć ręką), przykryć pokrywą i piec ok. 10 - 12 min. na małym źródle ciepła do zarumienia. Gdy się podpiecze przewrócić na drugą stronę, wierzch smarować szybko koncentratem lub keczupem, równomiernie rozłożyć drobno pokrojoną i podsmażoną wcześniej na 2 łyżkach oleju kiełbasę (pieczarki) z cebulą i przyprawą do pizzy, posypać żółtym serem. Pizzę piec na patelni ok. 25 min.

(Jeżeli wskazówka termometra przesunie się na 3/4 zielonego pola przed upływem 25 min, należy wyłączyć dopływ ciepła, piec pizzę do końca z wyłączonym palnikiem).