

Minipizza



Prosta i szybka pizza, do przyrządzenia bez wysiłku, z tego, co jest w domu. Upiekłam dzisiaj, żeby zająć mojemu dziecku czas: ciasto wałkowała moja córka, kółka też wycinała ona, kładła wszystkie składniki, a potem razem na pizzy namalowałyśmy bużkę z ketchupu. Polecam, jeśli macie ochotę upichcić coś razem z dzieckiem.

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1-2 łyżki oleju
- 10g świeżych drożdży
- sól do smaku
- ketchup (łagodny)
- szynka
- ser żółty (na ogół używam do pizzy tartej mozzarelli, ale dzisiaj była to pradawna gouda w plastrach)
- opcjonalnie pieczarki (niestety dzisiaj nie miałam), pomidory, papryka, etc.

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do miski. Drożdże wkruszamy do szklanki, zalewamy do połowy szklanki ciepłą wodą, dodajemy odrobinę cukru (niecałe pół łyżeczki), rozcieramy razem. Wlewamy do mąki, dodajemy sól do smaku, olej i zarabiamy ciasto. Powinno być elastyczne i nie powinno się lepić do rąk. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut.

2. Szynek, ser i pozostałe składniki kroimy bądź rwiemy na kawałki.

3. Ciasto rozwałkujemy na cienki placek, wykrawamy koła (użyłam małej salaterki). Z podanych proporcji wyszło nam siedem okrągłych placków. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy smarujemy odrobiną ketchupu, kładziemy ser oraz inne składniki. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 220 stopni Celsjusza. Podajemy z dodatkiem ketchupu.