



Pizza Pinsa Romana - w 15 min!



Program Bake
Ciasto
200°C - 4 min



Program Bake
Obracamy ciasto
200°C - 8 min



Program Bake
Mozzarella i sos
200°C - 3 min

Składniki:

SKŁADNIKI NA CIASTO:

Mąka pszenna na pizzę typu 00	200 g
Woda	100 ml
Sól	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	1 łyżka
Drożdże świeże	2 g

SKŁADNIKI:

Pasta pomidorowa	4 łyżki
Ser mozzarella	1/2 kulki
Oliwa z oliwek	1 łyżka
Bazylia	

OPCJONALNIE:

Cebula
Boczek
Pieczone mięso
Salami

Sposób przygotowania:

- Wszystkie składniki przełóż do miksera planetarnego i miksuj do uzyskania gotowej masy
- Przygotowane ciasto przełóż do miski, zafoluj i pozostaw przez noc w lodówce
- Na stolnicy posypanej mąką rozwałkuj ciasto do wielkości pojemnika frytkownicy i przełóż zawartość do kosza
- Piecz przy użyciu Programu Bake przez 4 minuty
- Obróć przygotowane ciasto i piecz przez 8 minut
- Otwórz frytkownicę, posmaruj ciasto sosem pomidorowym i oprósz serem
- Opcjonalnie możesz dodać: pieczarki, salami
- Piecz przez 3 minuty
- Pizzę przełóż na talerz, skrop oliwą z oliwek i udekoruj świeżą bazylią
- Smacznego!

Etapy gotowania

