



BABA PIZZA



Gourmet Baba receptkártya

MI KELL HOZZÁ

Tészta

- 40 dkg liszt
- 5 dkg élesztő
- Meleg víz
- 3 ek olíva olaj
- 1 csipet Oregano

Házi paradicsom szósz

Feltét (ízlés szerint)

- Sonka
- Rukkola
- kukorica
- (Növényi) sajt

CSINÁLJUK MEG!

A lisztbe morzsoljuk el az élesztőt és az olajat. Majd adjunk hozzá annyi meleg vizet, hogy jól összeálljon.

Keverőgépben kb. 5-8 perc alatt meg is van.

Ha készen vagyunk és jól formálható a tészta. akkor nyújtsuk ki kb. 0,5 cm vastagra tegyük sütőpapírral bélelt sütő formában.

Majd kenjük meg paradicsom szósszal és tetszőleges feltéttel süssük meg 25-30 perc alatt 180 fokos sütőben (légkeveréssel). A rukkolát csak akkor tegyük rá, ha már megsült.

ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 10
PERC

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 30
PERC

