

Ingrediente

Blat: 300 gr faina, 5 gr drojdie, 50 ml apa calduta , 20 ml ulei masline, 10 gr zahar, sare.

Pentru umplutura: cascaval , salam de vara , oregano, cimbru, sare, sos de rosii, ciuperci din conserva sau proaspete, masline negre .



Mod de preparare

1. Intr-un bol amestecam drojdia cu apa calduta, zahar, sare, ulei de masline.
2. Se adauga faina , amestecam apoi framantam.
3. Daca mai necesita faina mai adaugam, astfel incat sa obtinem un aluat vartos.
4. Se lasa la crescut cca 20 min la loc cald.
5. Pe un blat presaram faina, se adauga aluatul si il intindem cu merdeneaua.
6. Intr-o tava de aragaz intinsa punem hartie de copt apoi aluatul intins, iar cu grija ii dam forma rotunda .
7. Pe marginea aluatului adaugam bastonase de cascaval si le rulam in aluat , astfel incat dupa coacere sa obtinem o pizza delicioasa.

8. Ungem interiorul cu sos de rosii, adaugam sare , presaram oregano . Se adauga : salam de vara felii, ciuperci din conserva (scurse), felii de masline negre si felii de cascaval
9. Se introduce in cuptorul incalzit si se lasa la copt pana devine aurie.
10. Cand este gata se scoate din cuptor , se portioneaza si se serveste calda .

Pofta Buna !

** sursa :bucataria-romaneasca.ro

-