



PIZZA WŁOSKA **(na cienkim spodzie)**

Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- 40 g margaryny
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka soli

Na dodatki:

- 750 g obranych pomidorów
- 1 łyżeczka oregano
- 300 g pociętej w kostki mozzarelli
- sól do smaku
- 3 łyżki oliwy z oliwek

Wykonanie:

- wszystkie składniki spodu pizzy umieścić w misce i rozrobić, aby powstało gładkie, twarde ciasto
- przykryć ściereczką i pozostawić na około 30 minut, aby wyrosło
- następnie rozwałkować ciasto na naoliwionej blasze
- ułożyć na nim pomidory oraz mozzarellę oraz przyprawić oregano, solą i oliwą
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 40 minut w temperaturze 180°C

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch