

## Szybka pizza

Ileż można słodyczy... Czasami mamy tutaj ich dość. Ale nie na długo. W sobotę finał piłkarski – coś trzeba upiec. Jutro koniec roku szkolnego – coś słodkiego też się przyda. Więc okazji jest mnóstwo. A jak nie ma okazji, to sobie wymyślimy jakąś:)

Pizzę robi się szybko. Ciasto szybko wyrasta, łatwo się ugniata i rozwałkowuje. Przepis wystarczy na giganta. Podstawowy przepis wzięłam z blogu [domiwkuchni](#) i z chęcią do niego jeszcze powrócę.



**Składniki na ciasto – pizzę gigant (można zrobić z połowy):**

- 450-500 g mąki pszennej (użyłam specjalnej do ciast drożdżowych)
- 220 ml gorącej wody
- 20 g świeżych drożdży (10 g suchych)

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- łyżeczka cukru
- łyżeczka soli

#### **Składniki na sos pomidorowy:**

- 1 puszka pomidorów obranych ze skórki w całości lub pokrojonych
- 2 świeże pomidory
- świeża bazylia
- świeże oregano
- sól do smaku

#### **Ciasto drożdżowe i sos**

1. Ze świeżych drożdży zrobić rozczyn (trochę mąki, cukier, drożdże, trochę gorącej wody). Odstawić do „zabulgotania”. Świeże drożdże wrzucamy do mąki bez robienia rozczynu. Zawsze jednak polecam świeże drożdże – szybciej rosną i pachną świeżością.
2. Do pozostałych składników dodać rozczynu. Wyrobić elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Kiedy ciasto rośnie obrać pomidory ze skórki. Kto chce może wyjąć z nich pestki i miąższ. Ja zostawiłam.
4. Obrane i pokrojone w kostkę pomidory razem z pomidorami z puszki usmażyć na patelni (bez oleju) na wolnym ogniu. Pomidory zmiękną, odparuje woda i zamienią się w przepyszny sos. Dodać soli i świeżych ziół.
5. Kiedy ciasto wyrośnie, podsypać mąką blat i rozwałkować ciasto cieniusieńko. Przenieść ciasto na blachę, posmarować sosem pomidorowym, położyć ulubione składniki i grubo posypać żółtym serem (około 300 g startego sera).
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec około 20 minut. Smacznego!