



Mini pizza z pepperoni

 3 porcje

 1 godzina

Składniki

- 70 g oliwy z oliwek (dodatkowa ilość do natłuszczenia formy)
- 100 g tartego sera mozzarella (dodatkowa ilość do posypania)
- 180 ml wody
- 15 g suchych drożdży
- 360 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 100-120 g passaty pomidorowej lub pomidorów z puszki
- 100 g tartego sera Emmental
- 18 plasterków pepperoni
- 1 roztrzepane
- jajko do smarowania

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Umieść 180 ml wody, 15 g drożdży i 70 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Wymieszaj.

3

Dodaj 360 g mąki pszennej, 2 łyżeczki soli i 1 łyżeczkę suszonego oregano. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Ugniataj.

5

Przełóż ciasto do miski, uformuj kulę, przykryj folią spożywczą i pozostaw na około 30 minut.

6

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Natłusć olejem blaszkę do pieczenia o średnicy 25 cm.

7

Wyjmij ciasto z miski i zagniataj na powierzchni roboczej. Podziel na 18 kawałków i uformuj kulki. Każdą porcję rozwałkuj wałkiem, aż utworzy krąg o średnicy 9-10 cm (pozostałe kawałki przykryj ściereczką, aby nie wyschły). Umieść 1 łyżeczkę passaty pomidorowej w środku, posyp startym serem i umieść 1 plasterkę pepperoni. Zamknij, składając brzegi. Powtórz proces z pozostałym ciastem i umieść kulki złożoną stroną do dołu na blaszce, zaczynając od środka. Posmaruj kulki ciasta roztrzepanym jajkiem.

8

Piecz w piekarniku przez 20-25 minut w 200°C.

9

Pozostaw do ostygnięcia i podawaj. Smacznego!