



# Pizza Internatto Bożkoviano

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozpuścić w mleku z łyżeczką cukru i szczyptą soli.
2. Do mąki dodać rozczyn, jajko i wyrobić ciasto.
3. Ciasto odstawić do wyrośnięcia.
4. Ciasto rozwałkować na blaszce.
5. Na cieście rozsmarować sos pomidorowy, wyłożyć ulubione składniki ser, pieczarki kukurydza, papryka, brokuły.
6. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok 20-25 minut.

## SKŁADNIKI

- 2 szkl. mąki
- 1 jajko
- 1,5 szkl. mleka
- 1/3 kostki drożdży
- cukier, sól
- łyżka oleju
- sos pomidorowy lub koncentrat
- ulubione dodatki:  
ser, pieczarki,  
kukurydza, papryka,  
brokuły

