

Pizza

Frissen sült házi pizza ropogós tésztával, ízes feltétekkel és olvadt sajttal - mindenki kedvence.



Előkészítés: 60 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

1 ek cukor
100 ml tej
25 g friss élesztő
100 ml víz
1 ek olívaolaj
1.5 ek tejföl
400 g liszt
Só
Pizzafűszer
Feltétek

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.02.18

ELKÉSZÍTÉS

1.

A tésztához először a cukros, langyos tejbe felfuttatjuk az élesztőt, majd összedolgozzuk a liszttel, vízzel, tejföllel, olívaolajjal és adunk hozzá egy kis sót és pizzafűszert.



2.

A tésztát vékonyra nyújtjuk és picit olajozott tepsire vagy formára helyezük. A tetejét villával megbökdöshetjük.



3.

Jöhet hozzá ízlés szerint az alap. Itt 2 ek tejföl, fél ek pizzakrém és 1 ek ketchup keveréke került rá (ez a mennyiség 2 pizzára elég).



4.

Jöhet a többi feltét, persze mind ízlés szerint.



5.

Előmelegített sütőben, 180 fokon kb. 15-20 perc alatt készre sütjük.

