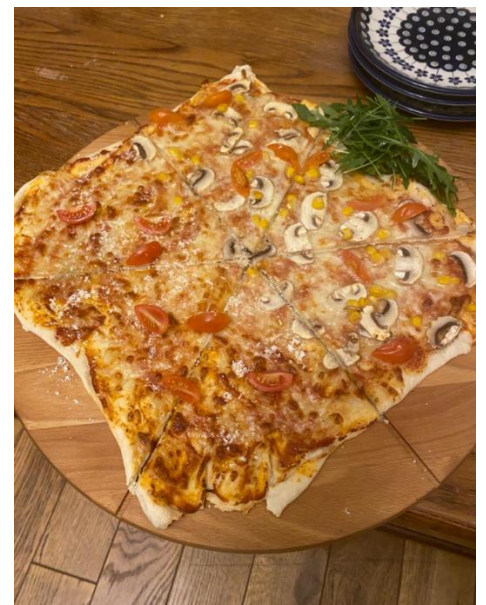


(1) PIZZA w wykonaniu Hani Włodarczyk z klasy 4b



Lista zakupów:

- 1 kg mąki na pizze (4,60zł)
- 2 paczki suchych drożdży (2x 1,99zł)
- 20 dag pieczarek (2,50zł)
- kukurydza w puszcze (4,20zł)
- 20 dag pomidorków koktajlowych (5,80zł)
- paczka świeżej rukoli (4,60zł)
- pętko podsuszanej kielbasy (7,20zł)
- ser mozzarella (36,50zł)
- pomidory w puszcze (5,30zł)
- oregano suszone (2,20zł)
- pomidory suszone (3,30zł)
- sól, czosnek i oliwę z oliwek miałam w domu więc nie musiałam kupować:)

Koszt zakupów: 80.18 zł

Przepis na sos pomidorowy:

- pomidory w puszcze
- 3 ząbki czosnku
- pół łyżeczki soli
- łyżeczkę oregano
- łyżeczka suszonych pomidorów

Wykonanie:

Pomidory z puszki zmiksować ze 3 ząbkami czosnku dodać soli, oregano i suszone pomidory.

Przepis na ciasto na pizzę:

- 1 kg mąki
- 600 ml letniej wody
- 75 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki cukru
- 3 łyżeczki soli
- 2 paczki drożdży suszonych

Wykonanie:

Ciasto wyrobić i odstawić do wyrośnięcia na 1h w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu podzielić na 8 kulek i przykryć ściereczką. W tym czasie nasmarować blaszki oliwą z oliwek i nagrzać piekarnik do 220 stopni C. Jedną z kulek rozwałkować i przełożyć na blaszkę Ciasto posmarować sosem pomidorowym i posypać startą mozzarłą. Na pizzę poukładać dodatki. Pięć 7 minut w nagrzanym piekarniku.

Po wyciągnięciu pizzy posypać rukolą i pomidorkami koktajlowymi. Można zetrzeć parmezan. Podawać z oliwą z oliwek. Tak samo postępować z innymi 7 pizzami:)