

Najprostsza i najsmaczniejsza pizza bez drożdży

Składniki:

- ✓ 2 szklanki mąki
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 łyżeczka soli

Składniki wymieszać trzepaczką i dodać 1 szklankę gęstego jogurtu naturalnego. Wyrobić i poczekać, aby sprawdzić stan ciasta. Podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować na cienkie placki lub wylepić papier do pieczenia, na którym będzie pieczona pizza. Rozgrzać piekarnik do 250 st. – piec 5-7 minut, a jeżeli 200 st. – piec 15 minut. Posmarować placki sosem pomidorowym, rozłożyć starty ser, wędlinę i wg uznania posypać suszonym oregano.

Pychotka!

Smacznego!