

Tepsis pizza

Ropogós tészta, gazdag feltétek és ellenállhatatlan ízek egyetlen fogásban.



Előkészítés: 60 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 1

Főétel

HOZZÁVALÓK

60 dkg liszt
2 dkg friss élesztő
3 dl tej
1 kk. só
1 kk. cukor
1 ek. olaj
feltétnek amit szeretnének

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.05.13

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat összekeverjük, és kelesztjük addig, amíg duplájára nem nő.



2.

Kelesztés után kinyújtjuk a tésztánkat, és egy tepsibe belesimítjuk.



3.

Majd a tésztára pakolhatjuk a hozzávalókat. (nálam ketchup-pizzakrém mix került alulra, majd sonka, vöröshagyma, póréhagyma, paradicsom, kukorica, és sajt a tetejére)



4.

210 fokon kb. 15-20 perc alatt készre sütjük. (légkeverésesen)

