

## • PIZZERINKI Z BRZOSKWINIĄ •

### *Składniki:*

- 20 g świeżych drożdży
- 1 płaska łyżka cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 3/4 szklanki ciepłej wody
- 300 g mąki pszennej

### *Na wierzch ciasta:*

- 2 mozzarella
- 2 duże, dojrzałe brzoskwinie
- świeże oregano
- pieprz cytrynowy

### *Przygotowanie:*

1. Do miski wykrusz drożdże, posyp cukrem i rozetrzyj łyżką do uzyskania płynnej konsystencji.
2. Wlej wodę i wszystko wymieszaj.
3. Następnie wsyp sól i mąkę pszenną, krótko wyrabiaj na jednolite ciasto.
4. Podziel na 6 równych części, uformuj na kształt owalu o grubości ok. 1 cm.

### *Na wierzch ciasta:*

1. Mozzarellę pokrój w plastry, ułóż na cieście (po 2 plasterki na każdej).
2. Brzoskwinie również pokrój na plastry (nie obieraj) i ułóż na serze.
3. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220°C, piecz ok. 15–17 minut.
4. Upieczone pizzerinki posyp świeżym oregano i pieprzem cytrynowym.