Ciasto:
500 g mąki
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
250 g ciepłej wody
1 łyżeczka soli
3 łyżki oliwy
50 g sera żółtego
2 łyżeczki ziół prowansalskich
1 łyżeczka ziół do pizzy

Sos:
1 MT przecieru pomidorowego
1/2 MT ketchupu
2 łyżki oliwy z oliwek
1/2 łyżeczki cukru

Dodatki:
100 g sera żółtego
według upodobań: plastry szynki, pepperoni, oliwki, pieczarki, pomidory, papryka, zioła (np. oregano)
mozarella

- ser pokroić na kawałki i rozdrobnić w naczyniu miksującym – 1 min., obr. 10, przełożyć do innego naczynia
- wszystkie składniki na ciasto w podanej kolejności umieścić w naczyniu, wyrobić – 3 min., obr. Interwał
- posmarować olejem dno i boki blachy, wyłożyć ją niezbyt grubo ciastem
- składniki na sos wymieszać w kubeczku i posmarować ciasto
- położyć na cieście dodatki, posypać ziołami i rozdrobnionym serem żółtym
- piec w piekarniku – czas 20 min., temp. 200 st.