



Domácí pizza

Ingredience

hladká mouka: **250 g**

čerstvé droždí: **21 g**

olivový olej: **1 PL**

malé vejce: **1 ks**

cukr: **1 KL**

sůl: **1 KL**

vlažná voda: **125 ml**

pasírovaná rajčata: **2 PL**

slanina

černé olivy

žampiony

mozzarella na pizzu (kostka)

červená cibule

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Na těsto: Do vlažné vody nadrobíme čerstvé droždí a asi půl lžičky cukru. Promícháme a necháme zhruba 10 minut odležet. Poté přidáme hladkou mouku, vejce, sůl a olivový olej. Ručně nebo v kuchyňském robotu vypracujeme hladké těsto, které necháme 1 hodinu kynout. Mezitím si připravíme suroviny na...

Domácí pizza - recept

Na těsto:

Do vlažné vody nadrobíme čerstvé droždí a asi půl lžičky cukru. Promícháme a necháme zhruba **10 minut odležet**. Poté přidáme hladkou mouku, vejce, sůl a olivový olej. Ručně nebo v kuchyňském robotu **vypracujeme hladké těsto**, které necháme 1 hodinu kynout.

Mezitím si připravíme suroviny na pizzu. Pasírovaná rajčata ochutíme solí a pepřem, případně můžeme podle chuti přidat i prolisovaný česnek. Cibuli, slaninu, mozzarellu a žampiony nakrájíme na tenké plátky. Olivy nakrájíme na kolečka. **Suroviny můžeme podle chuti libovolně měnit.**

Vykynuté těsto položíme na plochu vysypanou moukou a rozválíme na co nejtenčí plát, který přesuneme na plech **vyložený pečícím papírem**. Poté pracujeme velmi rychle. Pizzu potřeme pasírovanými rajčaty a ozdobíme připravenými surovinami. Vložíme do trouby rozehřáté na **250 °C a pečeme zhruba 10 - 20 minut** ve spodní části trouby. Pizzu sledujeme, aby se nespálila.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí