

DOMÁCÍ PIZZA

Suroviny:

240g hladké špaldové mouky
1 sáček sušeného droždí
1-2 lžíce olivového oleje
špetka cukru a soli
180ml teplé vody

Postup:

Mouku smícháme s droždím, špetkou cukru a soli, dolijeme 180 ml teplé vody a vypracujeme těsto. Těsto následně poprášíme zespodu i shora moukou a necháme kynout minimálně 2 hodiny. Poté přimícháme olej, zapracujeme rukama a vytvarujeme, popřípadě vyválíme miniválečkem pizzu na plech. Zdobíme dle chuti - přidáme protlak či sugo, následně šunkový salám, paprikáš, olivy, posypeme strouhanou mozzarellou a pečeme na 200 stupňů dozlatova.

Autor: Kateřina Spurná

