

Těsto na pizzu z pizzerie

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- droždí 1 kostka
- studená voda 2.5 dl
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 lžíce
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Veškeré Ingredience smícháme a necháme těsto na pizzu vykynout asi 40 minut na teplém místě.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny a z každé vyválíme tenkou pizzu (okraje vyvýšíme), kterou potřeme kečupem, nebo rajským protlakem, posypeme oreganem a dle chuti na pizzu naložíme co máme rádi - šunku, salám, anglickou slaninu, žampiony, hermelín, nivu atd.

Pizzu pečeme v dobře rozehřáté plynové troubě asi 10 - 15 minut. V horkovzdušné asi 5 - 8 minut.