

Domácí pizza se šunkou a paprikášem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 0.5 kostka
- Cukr 1 lžička
- Vlažné voda 250 ml
- Hladká mouka 500 g
- Olivový olej 6 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Šunka 150 g
- Rajčatové sugo 350 ml
- Bazalka 1 hrst
- Mozzarella 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

V troše vlažné vody rozmíchejte cukr a rozdrobte do ní kvasnice. Nechte vzejít kvásek, který po pěti minutách zapracujte do mouky spolu s olejem a solí. Vytvořte hladké těsto, které nechte asi hodinu kynout na teplém místě. Vykynuté ho rozdělte na 3 díly, které vyválejte do 1 mm silné kulaté placky (okraje nemusíte nechávat silnější, vyběhnou v troubě). Těsto pomažte sýmem (kolem okraje nechte 1 cm silný pruh), posypte mozzarellou, pokladte plátky šunky a paprikáše a posypte nahrubo pokrájenými listy bazalky. Dejte do trouby vyhřáté na maximum (ideálně 250 stupňů Celsia) a pečte 8 minut.