Šunková pizza

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- polohrubá mouka 500 g
- olej 6 lžíce
- droždí 1 kostka
- voda 1.4 l
- **Na potření**
- rajčatové pyré 200 g
- krystalový cukr 5 lžíce
- oregáno 1 lžíce
- tymián 2 ks
- česnek 1 stroužek
- šunka 100 g
- Mozzarella 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do mísy vsypeme polohrubou mouku se špetkou soli, ohřejeme 1/4 l vody, ve které rozpustíme droždí, nejlépe hnětačem zpracujeme mouku, kvasnicovou vodu a olej na hladké těsto

2. Těsto necháme kynout na teplém místě přibližně 20 minut

3. Připravíme si potírání na pizzu; pyré nalijeme do misky, přidáme koření, bylinky, rozdrcený stroužek česneku a cukr, vše promícháme a uchováme na později

4. Těsto ještě jednou prohněteme a roztáhneme ho na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a vytvoříme kolo.

6. Povrch těsta potřeme potíráním z rajčatového pyré, poklademe kousky mozzarelly a obložíme plátky šunky.

7. Pečeme v troubě vyhřáté na 250 °C 20-30 minut, v závislosti na typu trouby.

Poznámka:

Na dozdobení podle chuti: sýr, salám, olivy…