

Rybářská pizza ve tvaru ryby

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

• **Na těsto**

- hladká mouka 240 g
- čerstvé droždí 15 g
- voda 1.5 dl
- olej 1 lžíce

• **Na dozdobení**

- parmazán 120 g
- rajčatový protlak 4 lžíce
- olej 3 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do prosáté mouky přidáme sůl a olej
2. Droždí rozmíchané v teplé vodě a přidáme ho k ostatním ingrediencím
3. Vypracujeme buď ručně nebo v hnětači středně tuhé těsto
4. Pak těsto přeložíme na prkénko a ještě chvíli hněteme, nakonec vytvoříme bochánek
5. Vložíme ho do misky vytřené olejem, přikryjeme utěrkou a necháme vykynout (máme-li těsto vykynuté poznáme tak, že do něj opatrně pícháme prstem a pokud se nám těsto vrátí téměř na původní místo, je vykynuté, pokud ne, dáme mu ještě čas)

6. Potom těsto rozdělíme na polovinu, lehce prohněteme, utvoříme 2 ryby, přeložíme na pomaštěný plech a necháme již jen chvíli kynout
7. Vykynuté těsto potřeme olejem, pak rajčatovým protlakem rozmíchaným s rozetřeným česnekem a okořeníme kořením pizza (oregáno, tymián ...)
8. Na těsto naskládáme různé ingredience, u pizzy začneme sýrem a na ten klademe další ingredience (šunku, houby, zeleninu.....) a to tak, aby pizza co nejvíce připomínala tělo ryby
9. Obě rybky pak zprudka upečeme v horké troubě předehřáté na 250 °C a více.

Doporučení:

Skvěle těsto chutná, pokud před pečením potřete okraje pizzy olejem smíchaným z rozlisovaným česnekem. Místo protlaku se také používá kečup.