

Sýrová pizza II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

• **Těsto**

- droždí 15 g
- voda 100 ml
- cukr 5 g
- mléko 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnečku s mlékem rozdrobíme droždí, přidáme cukr a v teple necháme vzejít kvásek, přibližně 15 minut. Do mísy prosejeme mouku, osolíme, přidáme kvásek, vodu a olej a vypracujeme vláčné těsto, které se nelepí. Položíme na vál posypaný moukou a důkladně prohněteme. Jestliže se těsto stále lepí, přidáme ještě mouku. Potom je uložíme zpět do mísy, posypeme trochou mouky, aby těsto neokoralo, a přikryté utěrkou necháme v teple kynout asi 2 hodiny, dokud svůj objem nezvětší přibližně na dvojnásobek. Po vykynutí těsto ručně zapracujeme, rozdělíme na jednotlivé bochánky a vytvarujeme placky. Každou placku zakapeme olivovým olejem, rozdělíme na čtvrtiny a poklademe čtyřmi druhy strouhaného sýra, posypeme oreganem nebo sekanou čerstvou bazalkou a pečeme v troubě dozlatova. Upečenou pizzu můžeme ihned podávat.

Poznámka:

1 porce = 1 těsto.

na náplň různé druhy sýrů uzený sýr, olivový olej, eidam, oregano, niva, hermelín