Domácí pizza se šunkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- Droždí 0.25 kostka
- Voda vlažná 0.5 sklenice
- Cukr krupice 1 špetka
- Mouka hladká 200 g
- Sůl 1 špetka
- Rajský protlak 125 g
- Vepřová šunka 50 g
- Anglická slanina 200 g
- Mozzarella 50 g
- Bazalka 1 lžička
- Parmazán 1 hrst
- Grana Padano strouhaný 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z vlažné vody, cukru a droždí zaděláme kvásek. Nalijeme jej do mouky smíchané se solí. Vypracujeme těsto a necháme asi 20 minut na teplém místě kynout.

Plech vymažeme olejem. Z těsta na moukou posypaném vále vyválíme plát a přendáme na vymaštěný plech. Ještě trochu rozválíme. Potřeme protlakem, posypeme salámy, mozzarellou a kořením. Pečeme v dobře předehřáté troubě.