

celozrnná pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- celozrnná mouka 1 hrnek
- voda 1.2 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

- **Obloha**

- bazalka čerstvá 1 lžíce
- žampiony 2 ks
- šunka 200 g
- mozzarella 1 balení
- rajčatové sugo 1 plechovka
- oregáno 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze surovin na plech vypracujeme vláčné těsto, ze kterého si na plech uděláme korpus. (Z těchto surovin udělám většinou klasickou kulatou, ale pokud vás je doma víc, proč nepřidat suroviny a neudělat na celý plech, že?)

Korpus pomazeme rajčatovým sugem, posypeme natrhanou mozzarellou, čerstvou bazalkou a oreganem.

Poté už jenom obložíme surovinami dle libosti. (Oblohu začínáme sýrem - pokud by byl navrchu, pizza by se nepropekla)

Tip: Oblohu si může samozřejmě každý určit dle chuti...