

Špenátová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hladká mouka 200 g
- droždí 20 g
- olivový olej 50 ml
- žloutek 1 ks
- mléko 100 ml
- cukr 1 kostka
- sůl 1 špetka
- olej 1 lžíce

- **Na obložení**

- špenát 500 g
- mozzarely 150 g
- jarní cibulka 150 svazek
- petržel 150 svazek
- česnek 2 stroužek
- červená paprika 1 ks
- provensálské koření 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z cukru, droždí a části vlažného mléka připravíme kvásek, necháme ho tak 15 minut vzejít
2. V misce z moukou vyhloubíme důlek do kterého vložíme vykynutý kvásek, špetku soli, zbylé mléko, olej a žloutek, vše zpracujeme v hladké těsto, necháme ho na teplém místě vykynout
3. Jakmile nám těsto zdvojnásobí svůj objem, rozválíme ho nejlépe na pomoučeném válu, potřeme olejem
4. Špenátové listy spaříme horkou vodou, necháme je důkladně okapat, pak je poklademe na těsto
5. Na pizzu dále rozložíme nakrájenou papriku zbavenou jadřince, nasekanou petrželku a cibuli
6. Oloupaný a na plátky nakrájený česnek také poklademe na pizzu, tu ještě okořeníme provensálským kořením, pepřem a dochutíme solí
7. Nakonec na pizzu rozložíme kolečka mozzarely
8. Pizzu položíme na olejem vymazaný plech a v troubě vyhřáté na 190 °C pečeme přibližně