

Domáci pizza II

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: bugr1234



Suroviny

- olivový olej 2 lžíce
- vlažné mléko 200 ml
- droždí 0.5 kostka
- sůl 1 lžička
- hladká mouka 450 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vše smícháme, vypracujeme těsto a dáme na vymazaný plech.

Podle mých zkušeností je tato dávka na normální plech až až, takže dělám poloviční a těsto dávám na trochu menší plech. Nebo dávku můžeme rozdělit na normální plech a koláčovou formu.

Těsto na pizzu necháme na plechu ještě 30 minut kynout, potom pečeme asi 20 minut při 225 °C.

Poznámka:

Pizzu můžeme ozdobit, jak chceme. Těsto potřeme sugem(rajčatovou směsí), poklademe salámem, mozzarellou a dle chuti například ananasem - pizza hawaii