

Americká pizza dle George

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hladká mouka 1 kg
- kvasnice 1.2 kostka
- voda 0.5 l
- olej 0.05 l
- sůl 1.2 lžička
- vegeta 1.2 lžička

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do mísy od hnětače nasypeme mouku, rozdrobené kvasnice, špetku soli a vegety
2. Přilijeme olej, vodu a necháme 10 minut uležet, pak uhněteme těsto
3. Po vykynutí těsta (cca 1,5 h) naporcujeme bochánky o váze 300 g a ty necháme pod utěrkou kynout další 1/2-3/4 hodiny
4. Jednotlivé porce roztaháme na plechu potřeném olejem do kola o velikosti cca 30 cm a tloušťce 2-3 mm
5. Vzniklou kulatou placku necháme dalších 15-20 minut dokynout (záleží na teplotě vzduchu v okolí)

6. Korpusy předpečeme v troubě předehřáté na 200 °C, doba pečení je zhruba 10 minut
7. Upečeme všechny korpusy dohromady a necháme je vychladnout (v igelitu v ledničce vydrží i několik dní)
8. Při dalším postupu již hotové korpusy potřeme kečupem, který dochutíme pizza kořením
9. Celou pizzu osázíme dle chuti
10. Zasypeme strouhaným eidamem a dáme péci do předehřáté trouby na 180 °C , 10 minut
11. Upečené dozlatova, podáváme teplé nebo i studené.

Poznámka:

pšt porcí = pět těst