

Pizza na plech

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Sušené droždí 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Hladká mouka 225 g
- Sůl 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Rajčata (á 400 g) 1 plechovka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Tymián dle potřeby 1 balíček
- Šunka 300 g
- Sýr 300 g
- Salám (dva druhy, á 200 g) 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Droždí, cukr a 180 ml vody (nejlépe vlažné) smíchejte v misce a nechte na teplém místě 5 minut stát, aby bylo droždí aktivní. Mouku smíchejte se solí, uprostřed udělejte důlek, do něj nalijte aktivní droždí a promíchejte, pak rukama prohnětte do těsta. Přendejte ho na pomoučenou plochu a hnětte 4-5 minut do pružného těsta. Nechte ho půl hodiny kynout v čisté míse, přetažené fólií, aby zdvojnásobilo objem. Mezitím rozpalte pár kapek oleje ve velké pánvi, přidejte cibuli a 4 minuty ji opékejte, vmíchejte česnek a po pár minutách i rajčata z plechovky, směs osolte, opepřete, přidejte špetku cukru a tymián. Plech nahřejte, potřete olejem a po celé jeho ploše na něj roztáhněte těsto. Navrch dejte rajčatovou omáčku a na ni šunku, sýr a kolečka salámu dle vaší chuti. Pečte v troubě při 220 °C asi 15-20 minut.