

# Salámová pizza II

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

### • ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Sušené droždí 1 lžička
- Cukr 0.25 lžička
- Hladká mouka 225 g
- Sůl 1 lžička

### • SALÁMOVÁ PIZZA

- Olivový olej 2 lžíce
- Rajčatová omáčka 280 g
- Mozzarella 200 g
- Ricotta 200 g
- Pikantní salám 5 plátek
- Vepřová šunka 3 plátek
- Čerstvá bazalka 1 snítka
- Česnek 1 stroužek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Itálie

## Postup:

Troubu přehřejte na 220 °C. Na 5–10 minut do ní dejte nahřát 2 kulaté plechy na pizzu o průměru 30 cm. Těsto na pizzu rozdělte na 2 stejné části a z každé rukama roztáhněte kolo o průměru 30 cm. Plechy vyjměte z trouby, potřete je olejem, navrch dejte kola z těsta, potřete je rajčatovou omáčkou a rozdělte na ně mozzarellu, ricottu, salám a cherry rajčata, posypte je polovinou bazalky a zastříkněte 2 lžícemi olivového oleje rozmíchanými s česnekem. Pečte 15–20 minut, podávejte posypané zbylou bazalkou.