

pizza-těsto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: filip



Suroviny

Porce: 10

- mouka hladká 600 g
- droždí 20 g
- mléko 300 g
- vejce 2 ks
- sůl 15 g
- tuk 50 g
- mouka hladká na vyválení 20 g
- rajčatový protlak 150 g
- česnek 5 stroužek
- tuk 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Americké Panenské ostrovy

Počet porcí: 10

Postup:

Droždi rozdrobíme do trochu vlažného mléka, rozmícháme, přidáme trochu prosáté mouky a připravíme kvásek, který necháme dostatečně vykynout.

Do zbylé prosáté mouky přidáme vejce, zbylé vlažné mléko, sůl, tuk, vykynulý kvásek a pečlivě

vypracujeme hladké těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na 10 dílů, vyválíme je do bochánku a necháme znovu vykynout. Vykynuté bochánky vyválíme na menší kulaté placky (vysoké asi 5 mm) o průměru asi 15 cm. Vyválené placky potřeme rajčatovým protlakem ochuceným třeným česnekem a pokládáme je na plech potřený tukem.