

Fenyklová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 10 g
- semolinová mouka 100 g
- celozrnná mouka 100 g
- podle potřeby olivový olej 1 ks
- větší fenykl s natí 1 ks
- větší krutí klobása 1 ks
- trocha pepře a soli 1 ks
- červená cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí rozmícháme v asi 75 ml vody a vlijeme do důlku v mouce. Přilijeme 1-2 lžíce olivového oleje a ze stran přihrujeme mouku. Postupně vytvoříme těsto, které hněteme alespoň 10 minut. Dáme přikryté kynout na teplé místo nejméně na dvě hodiny.

Na olivovém oleji osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli a nasekaný česnek, na větší kusy nakrájený fenykl a kolečka klobásy. Postačí 5 minut, dokud fenykl není „al dente“. Přidáme hrst nasekané fenyklové natě, osolíme a opepříme.

Vykynuté těsto prsty roztáhneme, aby vznikla tenká placka, okraje potřeme olivovým olejem a na plát rozprostřeme připravenou směs. Pečeme při 230 °C

10-12 minut. Hotovou pizzu pokapeme olivovým olejem.