

Velmi rychlá a jednoduchá pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 350 g
- sůl 1 lžička
- droždí 0.33 kostka
- olej 1 lžíce
- vlažná voda 200 ml
- rajčatové pyré 1 plechovka
- oregano 1 lžička
- vepřová šunka 50 g
- bazalka 1 lžička
- mozzarella 1 balení
- sýr grana padano 50 g
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky prosejeme mouku, přidáme sůl, droždí, olej a nakonec přidáme vlažnou vodu. Všechno smícháme a vypracujeme tak, aby vzniklo hladké těsto, které se nelepí na stěny misky. Necháme je přibližně 10 minut kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části a každou rozválíme natenko na velikost plechu. Těsto opatrně přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Rajčatové pyré smícháme s bazalkou a rozmačkaným česnekem a potřeme tím korpus, poté posypeme nastrouhaným sýrem, posypeme pokrájenou šunkou a posypeme oregánem a bazalkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 240 °C asi 10 minut.