

Domácí pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**

- mouka hladká 250 g
- mléko 200 ml
- máslo 50 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 lžička
- prášek do pečiva 2 lžička

- **Obloha**

- dle chuti kečup 1 ks
- dle chuti sýr strouhaný 1 ks
- dle chuti salám 1 ks
- dle chuti zelenina 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Do hladké mouky vmícháme sůl a prášek do pečiva. Přilijeme mléko, rozklepneme vejce a přidáme rozpuštěné máslo. Uhněteme těsto a necháme je 15 minut odpočinout.

Těsto vytáhneme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme kečupem a dáme suroviny podle chuti. Pečeme dozlatova

