

Pizza s hříbky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- celozrnná mouka 200 g
- droždí 5 g
- olivový olej 1 ks
- mozzarella 125 g
- strouhaný parmazán 1 ks
- sušené hříbky 1 hrst
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Houby si předem namočíme, dokud nezměkknou. Droždí rozpustíme v trošce teplé vody a přilijeme do mísy s moukou. Přidáme asi dvě lžice oleje, vodu podle potřeby a uhněteme těsto. Necháme kynout, nejlépe 2 hodiny.

Plech potřeme olejem a rozprostřeme na něj těsto, vytahujeme jej dotenka dlaněmi a prsty. Potřeme olejem, trochu osolíme, obložíme tenkými plátky česneku, překrájenými houbami, natrhanou mozzarellou a posypeme parmazánem.

Dáme péct do trouby rozehřáté na 230 °C, stačí na 12-15 minut, aby těsto zůstalo pružné.