

Italská pizza se sušenou šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká vysokolepková mouka (na pizzu) 500 g
- Sušené droždí 10 g
- Sůl 1.2 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Rajčatová suga 300 ml
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Mozzarella 200 g
- Sušená šunka 200 g
- Čerstvá rukola 4 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Odvažte si 500 g mouky a smíchejte ji s droždím a solí. Přilijte 300 ml vody a olej a lehce promíchejte vařečkou. Pak už zpracovávejte rukama tak dlouho, až vznikne vláčné nelepivé těsto. To rozdělte na dva díly, dejte je do mikretonových sáčků a vložte na 1 až 2 dny do chladničky. Troubu zapněte na 250°C nebo na program pizza. Na pomoučeném válu prsty od středu ven vytvarujte z těsta pizzové placky, potřete je sugem, dochuťte solí a pepřem, pokapejte olivovým olejem, pokladte natrhanou mozzarellkou a plátky sušené šunky. Pečte v předehřáté troubě 8 až 10 minut. Před podáváním ozdobte čerstvou rukolou.

Poznámka:

2 pizzy