

# Americká pizza se žampiony a šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 10

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Olej 4 lžíce
- Rajčatová passata 300 ml
- Žampiony 8 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Tučný strouhaný sýr 200 g
- Šunka 6 plátků

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Americká Samoa

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Do mísy od robota nasypejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Promíchejte, pak přilijte olej a asi 180 ml vody. Pomocí hnětacího háku vypracujte těsto ( pokud je moc suché, přidejte trochu vody, a jestli naopak nechte spojit, přidejte trochu mouky ), rozdělte ho na dva stejně velké díly a vyválejte je na požadovanou velikost. Troubu přehřejte na 230°C nebo nastavte na program pizza. Placky těsta vložte na plech lehce vymazaným olejem, potřete passatou, pokladte pokrájenými plátky šunky, osolte, opepřete a bohatě zasypte strouhaným sýrem a pokladte očištěnými pokrájenými žampiony. Pečte asi 12 minut. Pizza je hotová, když jsou okraje zlatavé a sýr dokonale rozpuštěný.

## Poznámka:

2 pizza