Šunkovo-žampionová pizza

Kategorie: Chuťovky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- šunka 100 g
- sýr 80 g
- olivový olej 1 lžíce
- koření na pizzu 1 lžíce
- žampiony 40 g
- kečup 2 lžíce
- **těsto**
- olivový olej 18 g
- sušené droží 0.75 lžička
- voda 125 g
- hladká mouka 250 g
- sůl 5 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z vlažné vody, oleje, droždí, soli a mouky zaděláme hladké těsto, které dobře propracujeme a necháme na teplejším místě vykynout. Během kynutí ještě jednou zpracujeme.

Zatím si nastrouháme sýr a nachystáme si ostatní ingredience.

Z vykynutého těsta vyválíme tenký kruh, který potřeme olivovým olejem, kečupem a posypeme kořením na pizzu. Rozložíme šunku, poklademe žampiony, posypeme sýrem a dáme do předehřáté trouby na 200°C. Pečeme dokud okraje pizzy nezískají zlatou barvu.

Hotovou šunkovou-žampiono pizzu ihned podáváme.