

Pálivá neapolská pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivy 20 ks
- olivový olej 0.75 hrnek
- strouhaný sýr 200 g
- sůl 0.5 lžička
- rajčatový protlak 1 plechovka
- bazalka 1 lžíce
- cukr krupice 2 lžíce
- mletý pepř 1 lžička
- vlažná voda 1.25 hrnek
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks
- uzenina 200 g
- droždí 30 g
- oregano 1 lžíce
- polohrubá mouka 3.5 hrnek
- olej 2 lžíce
- rajče 5 ks
- feferonka 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Uděláme kvásek. Droždí smícháme se čtyřmi lžícemi vlažné vody a cukrem. Dáme na teplé místo, aby kvásek vzešel.

Sůl a mouku dáme do mísy, uprostřed uděláme důlek, kam vlijeme kvásek, zbytek vody a olej. Dobře propracujeme. Těsto na pizzu necháme kynout asi hodinu. Pak těsto rozválíme na dva plechy, které předtím vymažeme olejem.

Během kynutí si připravíme náplň. Olej , cibule, rajčata, rajčatový protlak, bazalku, oregano, sůl, pepř, česnek, cukr, salám, trochu oliv, feferonky nakrájíme na kolečka nebo nasekáme. Vše společně podusíme v omáčku.

Těsto na plechu natřeme omáčkou, posypeme strouhaným sýrem a pak vložíme do předehřáté trouby na 200 °C. Neapolskou pizzu pečeme asi 20 minut dozlatova.