

Pizza z misek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Misky o průměru 17 cm 4 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Vlažná voda 1.2 hrnek
- Rozdrobené droždí 1.2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Hladká mouka na vál 1 ks
- **Náplň**
- Rajčata 4 ks
- Bochánky mozzarely 2 ks
- Velké plátky šunky 6 ks
- Malé červené cibule 2 ks
- Kečup 4 lžíce
- Strouhaný parmazán 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Oregano - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnku rozmícháme droždí s cukrem a vlažnou vodou a kvásek necháme na teplém místě vzejít. Do mísy prosejeme mouku se solí, přilijeme kvásek a ocet a umícháme hladké řidší těsto, které necháme pod utěrkou 2 hodiny vykynout. Pak ho rozdělíme na 4 díly, každý rozválíme na placku o průměru 17 cm a přeneseme je do misek vyložené pečicím papírem. Okraje těsta zvedneme a vytvarujeme, těsto propícháme vidličkou a potřeme směsí kečupu a prolisovaného česneku. Na pizzy pak rozdělíme plátky rajčat, nakrájenou mozzarellu, kolečka cibule a na nudličky nakrájenou šunku a povrch posypeme oreganem a parmazánem. Pizzy vložíme do trouby vyhřáté na 210°C a pečeme 20 minut dozlatova.