

Pizza bábovka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Voda 280 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Celozrná pšeničná mouka 100 g
- Hladká mouka 380 g
- Sušené droždí 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Kečup 4 lžíce
- Měkký salám 200 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Koření na pizzu 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Olej 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme hladké nelepivé těsto a necháme pořádně nakynout. Kdo má pekárnu, nechá těsto zpracovat v ní. Nakynuté těsto rozválíme na obdélník. Pokapeme olejem, potřeme kečupem, posypeme na plátky nakrájeným česnekem a pizza kořením. Pak poklademe kolečky salámu a plátky sýra, nebo posypeme strouhaným sýrem. Z kratší strany srolujeme a přemístíme do sádlem vymazané bábovkové formy. Necháme ještě asi 20 minut kynout. Pak povrch potřeme olejem a posypeme grilovacím kořením. Vložíme do trouby vyhřáté na 190 stupňů a upečeme dozlatova cca

50 minut.