

Pizza capricciosa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Droždí 1 kostka
- Cukr 2 lžička
- Teplá voda 2 dl
- Polohrubá mouka 250 g
- Rajčatová omáčka 4 lžíce
- Šunka 100 g
- Bazalka 1 hrst
- Žampiony 5 ks
- Mozzarella 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

V misce s vodou rozpustíme droždí a cukr, trochu mouky a vytvoříme kvásek, který necháme vzejít . Přidáme prosátou mouku, sůl, olivový olej a vytvoříme hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Po vykynutí vložíme těsto na posypaný vál, kde jej rozválíme a vytočíme do kruhu. Těsto vložíme do okrouhlého pekáče na pizzu, potřeme rajčatovou omáčkou, posypeme šunkou, bazalkou, na plátky pokrájenými houbami a mozzarellou. V předehřáté troubě ji pečeme 30 minut.