Houbová pizza

Kategorie: Chuťovky

Autor: Suzannka

Suroviny

- Mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vlažná voda 3 dl
- Rajčata 800 g
- Houby 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Tvrdý sýr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Oregáno 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mouky uděláme důlek, do kterého vlijeme kvásek zhotovený z droždí, cukru, trošky vlažné vody a hrstky mouky. Přidáme zbytek vody, sůl, vypracujeme hladké těsto, které necháme v teple asi 2 hodiny kynout. Na vymaštěný plech položíme vyválené těsto. Oloupaná rajčata propasírujeme, zbavíme přebytečné tekutiny, přidáme olivový olej, sůl, pepř a oregáno. Touto směsí potřeme celou plochu těsta, poklademe na slabé plátky nakrájenými houbami, posypeme strouhaným sýrem a pečeme ve vyhřáté troubě při 250 stupňů 15 - 20 minut.