

Kynutá pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- oregano 1 ks
- rajský protlak 1 plechovka
- **podle chuti**
- olivy 1 ks
- červená paprika 1 ks
- tvrdý sýr 1 ks
- šunkový salám 1 ks
- uzený sýr 1 ks
- zelená petrželka 1 ks
- balkánský sýr 1 ks
- **těsto**
- sůl 0.5 lžička
- cukr 1 lžička
- mléko 2 lžíce
- vlažná voda 1 dl
- olej 2 lžíce
- droždí 20 g
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mléka cukru a droždí necháme vzejít kvásek. Ten pak smícháme s moukou, solí, olejem a vlažnou vodou. Vypracujeme vláčné těsto. Plech vyložíme pečícím papírem.

Těsto na kynutou pizzu rozprostřeme na plech a rukama namočenýma ve studené vodě vytvarujeme placku na připraveném plechu. Kynutou pizzu potřeme olejem a necháme kynout po dobu přípravy

dalších surovin.

Veškeré suroviny nakrájíme na menší kousky - různé druhy salámů, různé druhy sýrů, rajčata, papriky, okurky, olivy, petrželku - podle vlastní chuti. Rajský protlak smícháme s oreganem.

Směsí protlaku a koření potřeme vykynutou pizzu. Poklademe připravenými nakrájenými kousky. Sýry pokládáme jako poslední vrstvu. Necháme asi 10 minut vykynout. Kynutou pizzu vkládáme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme asi 15 - 20 minut.

Upečenou kynutou pizzu ihned podáváme.