

Výborná domáca pizza

Potrebuje

- - 300 g hladká múka špeciál
- - 20 g čerstvé droždie
- - 175 ml vlažná voda
- - 1/2 kávovej lyžičky kryštálový cukor
- - 1/2 kávovej lyžička soľ
- - 4,5 polievkovej lyžice rastlinný olej
- - kečup
- - šunka/klobása
- - 1 plechovka sterilizovaná kukurica
- - 1 plechovka sterilizované šampiňóny
- - 200 g Karička tehla
- - pizza korenie

Postup

Do vlažnej vody dáme cukor, droždie a necháme vzísť kvások. Múku preosejeme, pridáme soľ, olej, kvások a vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť na teplom mieste. Cesto vystačí na 2 okrúhle pizze o priemere 30 cm alebo jeden väčší plech. Natenko ho rozvalkáme a vložíme do vymastenej nádoby. Potrieme kečupom a obložíme podľa chuti. Potom ho posypeme korením na pizzu a nastrúhanou Karička tehla. Upečieme pri teplote 200°C 20 minút. Cesto je výborné mäkkučké. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť: stredná
čas: 80 minút
porcie: 2