

Italská pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 šálky hladké mouky

1 šálek vlažného mléka

4 lžíce olivového oleje

sušené droždí

sůl.

Na obložení si připravíme:

eidam

rajčata

šunku

čerstvé žampiony

olivy

naťovou cibulku

kečup.

Postup

Do mísy prosejeme hladkou mouku. Přidáme k ní droždí, sůl a promícháme. Mouku přelijeme vlažným mlékem a přilijeme olivový olej. Ručním elektrickým šlehačem vypracujeme vláčné těsto. Zpracováváme ho tak dlouho, až se začne samo odlepovat od stěn mísy. Mísu překryjeme čistou bavlněnou utěrkou a dáme do tepla kynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem. Potom ho ještě jednou propracujeme a znovu necháme kynout. Nešetříme časem ani námahou, kynutí bude kvalitnější a výsledek chutnější. Z těsta vytvarujeme kulatou placku. Potřeme ji vrstvou kečupu, posypeme hrubě nastrouhaným sýrem a celou pizzu pokryjeme plátky šunky. Troubu vyhřejeme na 180 °C. Rajčata nakrájíme na kolečka. Očistíme žampiony a nakrájíme je na plátky. V pánvi rozpustíme máslo a žampiony na něm orestujeme. Olivy nakrájíme na kolečka. Očistíme naťovou cibulku a nakrájíme ji. Suroviny úhledně vyrovnáme na pizzu a znovu posypeme strouhaným sýrem. Pizzu dáme do vyhřáté trouby a pečeme do křupava asi 20 minut. Na obložení pizzy použijeme řadu dalších surovin podle vlastní fantazie.