

Cibulová pizza (se dvěma druhy sýrů)

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hladké mouky

1 kostky droždí

sůl

5 cibulí

2 stroužky česneku

500 g rajčat

1 svazek bazalky

75 g Nivy

75 g mazzarely

200 g nakládaných rajčat

pepř.

Postup

Do mísy prosejeme mouku a na ni rozdrobíme droždí. Zalijeme ho 50 ml vlažné vody a postavíme na teplé místo. Necháme stát asi 15 minut, až vzejde kvásek. Přidáme 1 lžičku soli, 2 lžíce oleje a 200 ml vlažné vody. Vypracujeme vláčné těsto. Poprášíme moukou a překryjeme utěrkou. Necháme 45 minut kynout. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. V pánvi rozpálíme 1 lžici oleje a cibuli na něm dorůžova osmažíme. Utřeme česnek a smícháme ho s cibulí. Omyjeme rajčata a nakrájíme je na kolečka. Opereme bazalku a otrhané lístky nakrájíme. Nastrouháme oba druhy sýrů. Ještě jednou propracujeme těsto a rozdělíme je na čtvrtiny. Vyválíme placky a přeneseme je na plechy. Necháme je asi 20 minut kynout. Troubu rozpálíme na 180 °C. Těsto potřeme pasírovanými rajčaty. Na ně položíme nakrájená rajčata, posypeme bazalkou, položíme cibuli s česnekem. Osolíme a opeříme a navrch posypeme sýrem. Pokapeme zbývajícím olejem a pečeme dozlatova asi 25 minut.