

# Sýrový pizza chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

250 g strouhaný sýr

1 špetka cukr

olivový olej

0,5 lžičky sůl

20 g droždí

1 šálek vlažná voda

podle potřeby::

400 dl hladká mouka

## Postup

Do mísy prosejeme mouku. Doprostřed uděláme důlek, do něho rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru a zalijeme polovinou šálku vlažné vody. Necháme kvásek vykynout. Pak přilijeme ještě trochu vlažné vody, přisypeme sůl a vypracujeme hladké těsto. Nesmí lepit na stěny mísy. Pokud lepí, přisypeme ještě trochu mouky.

Z těsta uděláme 2 bochánky na pizza chléb, zaprášíme je moukou a necháme na teplém místě dobře vykynout. Vykynuté bochánky rozválíme válečkem na kulaté placky silné asi půl centimetru. Položíme je na plechy, které jsme vymazali olivovým olejem a okraje prsty vytlačíme. Každou placku posypeme po celé ploše nastrouhaným sýrem a jemně pokapeme olivovým olejem. Upečeme je v předehřáté troubě dozlatova.

Sýrový pizza chléb je výborný ještě teplý, jako příloha k salátu s mozzarellou, nebo i jiným zeleninovým salátům.

## Poznámka

Sýrovou pizza placku používáme místo pečiva k zeleninovým salátům.