

Pizza záviny

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg hladké mouky

hrst cukru

hrst soli

50 g droždí (nebo 3 sáčky sušeného droždí)

550 ml vody

trochu mléka a cukru na kvásek

1 rajský protlak

bylinky - bazalka

oregano

pepř

majoránka

česnek

1 cibule

šunka

klobáska

sýr

niva ap

Postup

Postup přípravy: Mouku smícháme s cukrem a solí, droždí necháme nakvasit v teplém, pocukrovaném mléce a nalijeme do mouky. Pak přidáme vodu, těsto dobře prohněteme a necháme na teplém místě vykynout.

Nakynuté těsto rozdělíme na 4 díly, rozválíme na obdélník cca 30x20 cm a plníme.

Náplň: rajský protlak smícháme s cibulí, česnekem, oreganem, majoránkou, bazalkou (kdo co má rád, lze nahradit provensálským kořením) a potřeme na rozválený díl. Dále plnit dle chuti klobáska, salám, šunka, sýr ap. Potom zabalíme jako závin, ohneme konce, aby náplň nevytekla. Pečeme na cca 200 °C, 30 minut.

Lze plnit i nugetou a banánem, ale slaná varianta u nás frčí víc.