

Pizzové těsto - křehké

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g polohrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička soli
150 g másla
2 vejce

Postup

Ze surovin zpracujeme hutné těsto, zavineme do utěrky a dáme uležet do chladna alespoň na 1 hodinu. Rozválíme buďto na kulatou placku nebo velikost plechu na pečení. Troubu rozejdeme na 220 stupňů. Vymastíme plech, položíme na něj těsto, povrch těsta propícháme několikrát vidličkou a podle chuti obložíme. Pečeme asi 20-25 minut.