

Italská pizza se včelenskou omáčkou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 150 g hladké mouky a špetka prášku do pečiva, špetka soli, 40 g másla, 3-4 lžíce mléka, 50g strouhaného tvrdého sýra

Omáčka:

4 velká rajčata, 2 stroužky česneku, 1 plechovka rajčatového protlaku, špetka soli, špetka oregana, špetka rozmarýnu, 1 lžíce olivového oleje

Posázení:

4 plátky parmské šunky, 400 g eidamu (30%), 10 naložených oliv, 1 plechovka tuňáka

Postup

Postup přípravy: Těsto: všechno, až na eidam a mléko smícháme dohromady, až to bude jako drobenka přidáme i eidam i mléko. Vše pak vyhněteme do hladkého těstíčka.

Omáčka: rajčata nakrájíme na malé kousky, společně s olejem je dáme vařit. Až to přivedeme k varu, přidáme nastrohaný česnek, rozmarýn, oregano, rajčatový protlak, sůl. Pak vše vaříme 10 minut. Na těsto rozlijeme omáčku, položíme na něj šunku a tuňáka. Potom pečeme 5 minut. Když se tak stane, přidáme na to vše sýr a olivy. To pak pečeme do křehoučkého těstíčka.

Recept na těsto jsem dostal od šéfkuchaře jedné vyhlášené pizzerie. Omáčku jsem vymyslel ve čtrnácti letech sám, je to fakt dobrý recept.