

Georgias pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule

150 g tvrdého sýru

sůl

0,5 lžičky cukru

Náplň::

2-3 rajčata

1 lžička soli

koření na pizzu nebo jen oregano

2 stroužky česneku

30 g droždí (skoro celá kostka)

1,5 dcl vody

2 barevné papriky

150 g točeného salámu

Těsto: 400 g hladké mouky

Ingredience::

1 dcl oleje

Postup

Postup přípravy: Droždí rozmícháme v hrníčku s cukrem, až se úplně rozpustí. Do mísy vsypeme mouku, přilijeme droždí, olej, sůl a vodu a vypracujeme těsto. Necháme asi hodinu odpočinout. Mezitím si připravíme náplň - na oleji orestujeme cibulku, přidáme na proužky nakrájenou papriku, rajčata, nahrubo nastrouhaný salám, pizza koření, přisolíme, podusíme. Těsto na plechu vyválíme na tenkou placku a potřeme náplní. Dáme do vyhřáté trouby péct asi na 30 minut a před dopečením posypeme strouhaným sýrem.

Náplň můžeme obměňovat podle chuti - podušnými žampiony, hermelínem, vajíčky, šunkou, špenátem... Já zvolila tu nejlevnější, ale velmi chutnou variantu.