

Hrníčková rychlo - pizza - těsto

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ocet

jedlá soda

Ingredience::

půl hrníčku mléka

0,33 až půl hrníčku oleje nebo rozpuštěného rostlinného tuku

2 hrníčky polohrubé mouky

Postup

Postup přípravy: Mouku smísíme s jednou lžičkou jedlé sody, přidáme olej (já osobně používám rostlinný tuk a to spíše až tu polovinu hrníčku a plech pak už nevymazávám tukem), mléko (spíše méně než půl hrníčku tak, aby bylo těsto tip t'op) a pokapeme pár kapkami octa (soda + ocet vytvoří sodaefekt ;-)) a mírně těsto nadýchne místo kvasnic). Až je těsto dobře vypracované, vyklopíme jej na plech a rozehněme rukou na extra tenkou placku podél plechu na pečení (okraje můžeme nechat silnější). Tak a na tuto tenkou placku poklademe vše dobré dle chuti (POZOR, aby jste nedopadli jak pejsek a kočička s dortem). Pečeme v troubě na maximum několik minut, to každý pozná jestli už je hotová nebo už ji spálil.

A co bych vám doporučil na těsto vložit? Smíchejte rajský protlak se zakysanou smetanou a tuto směs rozetřete na těsto, přidejte rozlisovaný česnek, olivy, posypte vrstvou sýra a posypte kořením (dle chuti, bazalka, oregáno, ... nebo pizza kořením) - je to jednoduché levné a kupodivu i dobré.