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 ťop) a pokapeme pár kapkama octa (soda + ocet vytvoří sodaefekt ;-) a mírně těsto nadýchne místo kvasnic). Až je těsto dobře vypracované, vyklopíme jej na plech a rozhněteme 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 kočicka s dortem). Pečeme v troubě na maximum několik minut, to každý pozná jesli už je hotová nebo už ji spálill.
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.