

# Jablečná pizza se šunkou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

150 g hladké nebo polohrubé mouky

10 g droždí

1 špetka cukru

sůl

1 lžíce olivového oleje

1 kartonek rajčatového pyré

po 0,25 lžičky tymiánu a oregana

1 stroužek česneku

bílý pepř

250 g dušené šunky

4 tvrdší jablka

2 rajčata

1 vejce

100 g strouhaného ementálu

## Postup

1. Mouku prosijeme do mísy. V mouce uděláme důlek, rozdrobíme droždí a zalijeme 125 ml vlaž-né vody s cukrem. Přikryjeme a necháme vzejít kvásek. Přidáme špetku soli a olej a vypracujeme hladké těsto. Necháme 30 min. kynout. Troubu předehřejeme na 200 °C. 2. Rajčatové pyré osmahneme na pánvi, přimícháme bylinky, prolisovaný česnek a opepříme. 3. Vykynuté těsto znovu propracujeme, vyválíme placku a položíme na plech. Těsto potřeme rajča-tovým pyré a posypeme nudličkami šunky. Oloupaná jablka nakrájíme na kolečka, rajčata na plátky a spolu s jablky rozprostřeme po povrchu. 4. Vejce rozmícháme se sýrem, nalijeme na pizzu a pečeme zhruba 40 min.