

Bramborová pizza s dvojím sýrem

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky
sůl
125 ml mléka
1 lžička cukru
0,5 kostky droždí
2 lžíce oleje
1 vejce
100 g sýra gorgonzoly
5 lžic smetany
1 kg brambor
svazek majoránky
čerstvě mletý pepř
150 g sýra raclette

Postup

Smícháme mouku a 0,5 lžičky soli. Do teplého mléka přidáme cukr, rozpustíme v něm droždí a s olejem, vejcem a moukou uhněteme hladké těsto. Přikryjeme a necháme 45 minut kynout. Gorgonzolu rozmačkáme vidličkou a rozmícháme se smetanou do krému. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Majoránku omyjeme a otrháme listky. Troubu předehřejeme na 200 °C. Těsto prohněteme a rozválíme na vymazaném plechu, okraje zdviháme. Potřeme gorgonzolovým krémem, poklademe bramborami, osolíme a opepříme. Posypeme nahrubo nastrohaným sýrem raclette s majoránkou. Pečeme 35-40 minut.