

Pizza neapolská (pizza Napoletana)

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kynuté těsto:

- 400 g mouky polohrubé
- 30 g droždí
- 1 lžíce cukru
- 0,25 l vlažné vody
- 1,5 lžičky soli
- 2 lžíce oleje
- Na obložení:
- 2 lžíce másla nebo margarínu
- 2 cibule
- 250 g vařené šunky
- 1 lžíce oregana
- sůl, pepř
- 8 velkých rajčat
- 1 sklenice sardelových fileťů
- 20 černých oliv
- Kromě toho:
- tuk na vymaštění
- 4 lžíce rajčatového protlaku
- 200 g sýra Mozzarella
- 1 svazek petrželky

Postup

Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly, vyválíme pomoučeném vále a vyložíme jím vymaštěné formy. Máslo nebo margarin rozpustíme na pánvi a necháme na něm zesklivatět jemně usekanou cibuli. Přidáme na kostičky nakrájenou šunku a krátce osmahneme. okořeníme solí, pepřem a oreganem, sejmem z ohně a necháme vychladnout. Mezitím oloupeme rajčata, nakrájíme na plátky. Sardelové filety opláchneme a připravíme olivy. Těsto ve formách potřeme rajským protlakem a rozdělíme na ně zbývající přísady. Obložíme plátky sýra a pečeme v troubě 20 minut při 200°C. Podáváme sypané petrželkou.