

Šunková pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme:

0,5 kostky droždí NOLI 42 g

500 g hladké mouky

250 ml vlažné vody

1 kávovou lžičku cukru krupice

0,5 kávové lžičky soli

20 ml oleje

oregáno, tymián

(Přidáním tymiánu a oregána přímo do těsta

získáme jeho výraznější chuť.)

Na směs:

cibuli, pórek, zelenou papriku, anglickou slaninu, šunku, žampiony

Ostatní:

rajčatový protlak, česnek, olivy, uzený sýr

Postup

Všechny ingredience na přípravu těsta vymícháme v hladkou nelepivou hmotu, kterou přikryjeme a v teple necháme 20 minut odpočinout. Hotové těsto rozdělíme na 6 bochánků, vyválíme na tloušťku 3 mm a vytáhneme na kruh o průměru cca 30 cm. Poté necháme 15 minut kynout.

Mezitím na pánvi orestujeme nakrájenou směs anglické slaniny, šunky, cibule, pórků, papriky a žampionů.

Můžeme ji dochutit pepřem, vegetou nebo jiným kořením.

Po 15 minutách přemístíme těsto do formy na pizzu a proděravíme na více místech vidličkou, aby se zachovala tenká vrstva těsta a těsto se při pečení nenadzvedávalo.

Poté potřeme rajčatovým protlakem, lisovaným česnekem a dopředu připravenou orestovanou směsí. Pečeme 10 - 5 minut při teplotě 180 °C . Uzený sýr a olivy doporučujeme přidat 5 minut před koncem doby pečení.

Poznámka

(dávka na 6 kusů o průměru 30 cm)