

Těsto na pizzu

Suroviny (na 2 plechy)

- 21 g čerstvých kvasnic (půl kostky)
- lžička cukru
- 250 ml vlažné vody
- 500 g hladké mouky
- 6 lžic olivového oleje
- špetka soli
- na ozdobu např.: rajčatové sugo, mozzarella, šunka, oregano, čerstvá bazalka, ...

Postup

V troše vlažné vody rozmícháme cukr a rozdrobíme do ní kvasnice. Necháme vzejít kvásek, který po pěti minutách zapracujeme do mouky spolu s olivovým olejem a solí. Vytvoříme hladké těsto, které necháme asi hodinu kynout na teplém místě. Vykynuté těsto rozdělíme na 2 díly, které dáme na plech a vytvarujeme do 1 mm silné placky podle tvaru plechu (okraje nemusíme nechávat silnější, vyběhnou v troubě). Těsto pomažeme rajčatovým sugem (kolem okraje necháme 1 cm bez suga), posypeme kořením, poklademe plátky šunky a kousky mozarely. Plech můžeme trošku potřít olivovým olejem a malinko poprášit hladkou moukou. Pizzu dáme do trouby vyhřáté na maximum (ideálně 250°C a více) a pečeme 8 minut.