

Hot dog pizza

HOT DOG PIZZA

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 90 minút

Zoznam surovín na cesto:

400 g Múka pšeničná hladká

220 g Voda

25 g Cukor trstinový

21 g Droždie VIVO

20 g Olej olivový

5 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

200 g Syr mozzarella

70 g Paradajkový pretlak

60 g Kukurica konzervovaná

8 ks Párky

Zoznam surovín na natieranie:

20 g Maslo

Postup prípravy:

Z časti teplej vody (cca 30 °C), trochy cukru a droždia si pripravíme kvások. Necháme vykysnúť na teplom mieste 5 až 10 minút. V múke rozmiešame soľ, trstinový cukor, prilejeme pripravený kvások, zostatok teplej vody a začneme miesiť. Po chvíľke miesenia, keď sa nám cesto už spája, prilejeme olivový olej. Cesto vymiesime dohladka. Prikryté cesto necháme zrieť cca 30 minút na teplom mieste. Odpočnuté cesto rozdelíme na dve časti. Prvú časť rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika cca 19 x 32 cm. Preložíme ju na plech s papierom na pečenie a rozotrieme na ňu paradajkový pretlak, posypeme kukuricou a navrch nasypeme strúhanú mozzarellu. Druhú časť tiež rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika cca 21 x 45 cm a nakrájame ju na 7 prameňov o šírke 3 cm. Na prvú časť cesta položíme párky a pramienky cesta, ktoré zapletieme podľa obrázkového návodu. Takto zapletené cesto necháme podkysnúť cca 15 – 20 minút na teplom mieste. Potrieme ho roztopeným maslom a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180°C cca 20 minút. Po upečení krájame našikmo.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

