

Lahodná domáca pizza

Zoznam surovín na cesto (4 ks):

hladká pšeničná múka 500 g

olivový olej 10 g

soľ 9 g

droždie SAF Instant 5 g

cukor 5 g

voda cca 275 ml

Ďalšie suroviny:

olivky, sušené rajčiny, šunka, cibuľa, kukurica, syr, oregano, šampiňóny, cesnak, kečup...

Postup prípravy:

V miske zmiešame múku, soľ, sušené droždie a cukor. Pridáme olivový olej, vodu a vymiesime hladké, nelepivé cesto. Cesto rozdelíme na 4 kusy a necháme ho kysnúť (cca 50 min.).

Cesto po nakysnutí ručne vytvarujeme a pustíme sa do práce, fantázii sa medze nekladú.

Pečieme v dobre vyhriatej rúre pri cca 175 °C.

