

Pizza

Máme tu niečo aj pre milovníkov pizze. Vyskúšajte aj slané pečenie podľa nášho fotoreceptu, ktorý sme si pre vás pripravili.

Pizza kornúty (12 ks)

Suroviny – cesto:

420 g pšeničnej hladkej múky 00 Extra

250 g vody

20 g medu

20 g olivového oleja

8 g soli

3 g droždia Saf Instant

Postup prípravy:

Z tvrdého papiera si pripravíme kornútky, ktoré obalíme alobalom. Alobal potrieme olejom. Z navážených surovín zamiesime cesto. Rozdelíme na 4 bochníky po 180 g. Necháme podkysnúť 20 minút. Bochníčky rozváľame na placku s priemerom cca 24 cm. Rozdelíme ju na tri trojuholníky. Trojuholníky potom natočíme na vopred pripravené kornútky. Necháme vykysnúť cca 40 minút. Pečieme pri 250 °C cca 13 minút. Po vychladnutí upečené kornútky naplníme podľa fantázie a dopečieme pri rovnakej teplote cca 7 min.

