

Špaldová pizza

Špaldová pizza

Cesto – 2ks pizze:

Múka hladká špaldová 250 g

Teplá voda 150 g

Olivový olej 10,5 g

Droždie 6 g

Cukor 4 g

Sol' 4 g

Zmes na potretie:

Rajčiny lúpané krájané 240 g

Mozzarella 250 g

Parmezán 100 g

Rajčiny cherry 200 g

Čerstvá / Sušená bazalka 3 g

Čierne korenie 2 g

Sol' 3 g

Všetky suroviny na cesto poriadne zamiešame a vypracujeme z nich hladké cesto. Cesto potrieme olivovým olejom a necháme, prikryté utierkou, odpočívať štyri až šesť hodín (môžeme nechať odpočívať aj cez noc v chladničke). Po vyzretí cesto valčekom rozváľame, alebo v rukách vytvarujeme do tvaru kruhu o hrúbke cca 1-2 mm.

Zmes na potretie si pripravíme tak, že lúpané nakrájané rajčiny dáme do hrnca a krátko povaríme, pridáme korenie, sol' a bazalku. Cesto potrieme takto pripravenou ochutenou rajčinovou zmesou. Nakrájame si na plátky mozzarellu, ktorú rozložíme po povrchu pizze a dáme upiecť. Pečieme pri teplote 180-200 °C asi 15 minút.

Po upečení na povrch pizze poukladáme na polovicu pokrájané cherry rajčiny, nastrúhame parmezán, ozdobíme čerstvou bazalkou a necháme cca 2 minúty zapiecť.

Ak by ste predsa len potrebovali trochu mäsa, je tu náš tip – my sme skúsili slovenskú verziu špaldovej pizze doplnenú o klobásku ☐

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

