

Šunková pizza

(dávka na 6 kusov o priemere 30 cm)

POTREBUJEME:

Na cesto:

$\frac{1}{2}$ kocky droždia VIVO 42 g

500 g hladkej múky

250 ml vlažnej vody

1 kávovú lyžičku kryštálového cukru

$\frac{1}{2}$ kávovej lyžičky soli

20 ml oleja

oregano, tymian (Pridaním tymianu a oregana priamo do cesta získame jeho výraznejšiu chuť.)

Na zmes:

cibuľu, pór, zelenú papriku, anglickú slaninu, šunku, šampiňóny

Ostatné: paradajkový pretlak, cesnak, olivy, údený syr.

POSTUP:

Všetky ingrediencie na prípravu cesta vymiešame na hladkú, nelepivú hmotu, ktorú prikryjeme, a v teple necháme 20 minút odpočinúť. Hotové cesto rozdelíme na 6 bochníkov, vyvaľkáme na hrúbku 3 mm a vytiahneme na kruh s priemerom cca 30 cm. Potom necháme 15 minút kysnúť. Medzitým na panvici podusíme nakrájanú zmes anglickej slaniny, šunky, cibule, póru, papriky a šampiňónov. Môžeme ich dochutiť čiernym korením, vegetou alebo iným korením. Po 15 minútach premiestnime cesto do formy na pizzu a prepichneme na viacerých miestach vidličkou, aby sa zachovala tenká vrstva cesta a cesto sa pri pečení nenadvihovalo. Potom potrieme paradajkovým pretlakom, lisovaným cesnakom a dopredu pripravenou podusenou zmesou. Pečieme 10 – 15 minút pri teplote 180 °C . Údený syr a olivy odporúčame pridať 5 minút pred koncom doby pečenia.

