

100% DOMÁCÍ PIZZA



INGREDIENCE NA TĚSTO (PRO 3 PIZZY):

- 500 g proseté hladké mouky
- 250 ml vlažné vody
- 30 ml olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 6 g cukru
- 3 g soli
- 1 ks rajčatových kousků v konzervě
- Sýr, šunka a suroviny dle vlastní chuti

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Do mísy si prosejeme hladkou mouku, přidáme sůl. V malé misce smícháme droždí s cukrem.
2. Jakmile se droždí rozpustí, přidáme směs spolu s olivovým olejem do vlažné vody a smícháme.
3. Tekutou část přilijeme do sypké směsi. Pomocí vařečky smícháme.
4. Pokud máme kuchyňského robota, můžeme pomocí hnětacího háku těsto hnětat. Pokud nemáme, musíme hnětat ručně. Tak 7 až 10 minut, do doby než bude těsto hladké.
5. Nalijeme na uhnětené těsto trochu olivového oleje, rozetřeme, zakryjeme potravinářskou fólií. Necháme na 10 minut odpočinout.
6. Poté vyjmeme těsto z mísy. Rozdělíme na tři části a uděláme z nich menší boule (tzv. boudování). Opět přikryjeme potravinářskou fólií a necháme na teplém místě odpočinout zhruba na hodinku.
7. Těsto nám krásně nakynulo a tak si vytvoříme jednotlivé pizzy. Buď pomocí rukou nebo pomocí kuchyňského válečku. Pokud máte rádi tenkou pizzu, tak právě kuchyňským válečkem docílíte skutečné tenkosti. Akorát si budete muset sami udělat okraje :)
8. Základní těsto na pizzu máme hotové. Rajčata z konzervy rozmixujeme, tím vytvoříme základní rajčatový základ. Na rajčatový základ můžeme dát šunku, sýry, klobásky, trvanlivé salámy, cibuli, česnek apod. Fantazii se meze nekladou.

