

Syrová pizza

Potrebuje

- - 300 g hladkej múky
- - 1/2 prášku do pečiva
- - 6 polievkových lyžíc olivového oleja
- - štipka soli
- - voda
- - 1 ks Karička črievko
- - 150 g tvrdý syr
- - mozzarella
- - kečup
- - pizza korenie

Postup

Do misy dáme hladkú múku, pridáme štipku soli, prášok do pečiva a premiešame. Pridáme olivový olej a vodu a vypracujeme cesto. Cesto treba miesiť do vtedy, dokedy sa nebude lepiť na okraj misy. Pripravíme si plech, na ktorý dáme papier na pečenie, kto nemá vymaže olejom. Cesto rozťahujeme na plech a vypracujeme na požadovaný tvar.

Cesto potrieme kečupom, môžeme pridať podľa chuti aj cesnak. Po natrení pridáme Karička črievko, množstvo podľa uváženia, tvrdý syr a mozzarellu. Dáme piecť do rúry vyhriatej na 220 stupňov celzia na 15 minút.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Považskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 1