

syrová pizza

Potrebuje

- - 0,5 kg hladkej múky
- - 1/4 l mlieka + mlieko na kvások
- - 1 dcl oleja
- - 1/2 kvasníc
- - 1 PL soli
- - 200 g syr Niva
- - 200 g syr Eidam
- - 200 g Karička črievko
- - kečup / paradajkový pretlak
- - pizza korenie

Postup

Urobíme si klasické kysnuté cesto – najprv urobíme kvások, ktorý vylejeme do ostatných surovín a všetko spolu vymiešame. Cesto necháme cca 1 hodinu vykysnúť. Následne urobíme z cesta 3 bochníky, každú časť vyvalkáme, potrieme pretlakom a posypeme pizza korením. Na to poukladáme nastrúhaný syr nivu a eidam a vytlačíme Karička črievko. Každú pizzu pečieme cca 20 minút.

Tento recept nám posielala: Mária z Bratislavy
náročnosť: stredná
čas: 2 hodiny
porcie: 3