



Pizza alla Lucia se salámem a sýrem Fontina

Ingredience:

Těsto:

400 g polohrubá mouka

100 g mouka semolina

7 g sušené droždí

450 ml vlažná voda

třtinový cukr

čerstvé oregano

sůl

Rajčatová drť:

400 g nasekaná konzervovaná rajčata

1 ks stroužek česneku

1 čl bílý vinný ocet

olej

cukr

sůl

koření

Navrch:

150 g sýr Fontina - tvrdý sýr

plátky salámu Schneider

lístky čerstvé bazalky

citronová šťáva

Postup:

Těsto:

Vlažnou vodu nalijeme do velké mísy a vidličkou vmícháme sušené droždí, přidáme cukr a sůl. Postupně po částech přisypáváme mouku, dokud nevytvoříme hladké pružné těsto. Těsto si položíme na pomoučenou pracovní desku a vypracujeme ho rukama. Pokud jsme spokojeni s konzistencí, těsto vrátíme zpět do misky a necháme na teplém místě vykynout.

Rajčatová drť:

Rajčata rozmixujeme se stroužkem česneku, přidáme vinný ocet, trošku oleje, sůl, pepř a cukr.

Vykynuté těsto vypracujeme do kruhu, přemístíme ho na plech a potřeme připravenou rajčatovou drť. Následně přidáme plátky sýra Fontina, plátky salámu Schneider, pár lístků bazalky a pokapeme citronovou šťávou. V předehřáté horkovzdušné troubě pečeme při 200° C cca 20 minut.

