



## Domácí pizza

### Ingredience:

Na 4 menší pizzy budeme potřebovat:

250 g hladké mouky

175 ml vlažné vody

75 g kvásku

1 lžice olivového oleje

sůl

250 g passaty (rajčata drcená, nebo loupaná)

1 balení loveckého salámu Schneider

1 mozzarellu

2 krémové žampióny

### Postup:

Nejdříve smícháme kvásek s vodou a počkáme až se aktivuje. Mouku smícháme se solí. Přidáme olivový olej a vypracujeme těsto. Bude lehce lepkavé, je třeba ho trochu poprášit moukou. Je lepší použít hrubší mouku, ideálně semolinu. Rozdělíme na 4 části a necháme nakynout alespoň 2 hodiny pod utěrkou. Jestliže nemáte kvásek použijte sušené droždí, měly by vám stačit zhruba 3-4 gramy.

Po dvou hodinách těsto rozhodně nehněteme, spíš se ho snažíme s dostatkem mouky roztáhnout do stran. Jde o to, aby v těstě zůstal vzduch a vytvarovali jsme krásnou placku s trošku širším okrajem. Rozpálíme si teflonovou pánev a zapneme v troubě vrchní gril na maximum. Pečeme na pánvi na jedné straně zhruba 1 minutu a placku otočíme, potom přidáme rajčata a zbytek ingrediencí, vložíme do trouby hned na vrchní příčku a necháme další dvě minuty.

Pizza by měla být hotová. Nakonec opepříme a zakápneme olivovým olejem. Můžeme ještě dochutit parmezánem.

