

PRAVÁ ITALSKÁ PIZZA

INGREDIENCE

Recept na 4 pizzy:

500 g hladké mouky
1 lžička soli
1 lžíce oleje
1 kostka droždí cca 42g
250 ml vlažné vody



Na rajčatový základ:

400 g polpa di pomodoro
2 stroužky česneku
2 lžičky cukru
Špetka soli
Oregano



Na smetanový základ:

Smetana

POSTUP

Příprava těsta: Mouku dáme do mísy, přidáme droždí, olej a vodu a promícháme. Potom přidáme sůl a těsto hněteme, dokud se nám nelepí. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Potom z těsta vytvoříme čtyři bochánky a dáme na 12 hodin odležet do lednice.

Příprava pizzy: Těsto vyndáme z lednice a necháme uležet cca 15 minut v pokojové teplotě. Poté z těsta vyválíme kulatou pizzu, kterou potřete rajčatovým základem a dále použijete suroviny podle naší chuti: šunka, salám, sýr, niva, hermelín, kukuřice,...

V případě smetanového základu napřed na těsto dáme suroviny a nakonec polejeme smetanou.

PRAVÁ ITALSKÁ PIZZA

INGREDIENCE

Recept na 4 pizzy:

500 g hladké mouky
1 lžička soli
1 lžíce oleje
1 kostka droždí cca 42g
250 ml vlažné vody



Na rajčatový základ:

400 g polpa di pomodoro
2 stroužky česneku
2 lžičky cukru
Špetka soli
Oregano



Na smetanový základ:

Smetana

POSTUP

Příprava těsta: Mouku dáme do mísy, přidáme droždí, olej a vodu a promícháme. Potom přidáme sůl a těsto hněteme, dokud se nám nelepí. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Potom z těsta vytvoříme čtyři bochánky a dáme na 12 hodin odležet do lednice.

Příprava pizzy: Těsto vyndáme z lednice a necháme uležet cca 15 minut v pokojové teplotě. Poté z těsta vyválíme kulatou pizzu, kterou potřete rajčatovým základem a dále použijete suroviny podle naší chuti: šunka, salám, sýr, niva, hermelín, kukuřice,...

V případě smetanového základu napřed na těsto dáme suroviny a nakonec polejeme smetanou.