

# PIZZA (těsto)



- 250 ml vlažné vody (podle potřeby)
- 18 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 500 g hladké mouky (doporučujeme mouku s vysokým obsahem lepku)
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

**Na omáčku: rajčatové pyré (loupaná a pasírovaná rajčata), sušené nebo čerstvé oregáno, bazalku, česnek**

**Na obložení: dle vlastní chutě - sýr, salám, šunku...**

1. Ve vlažné vodě rozmícháme droždí s cukrem a troškou mouky, a necháme vzejít kvásek
2. Do vykynutého kvásku přidáme zbytek mouky, sůl, olej a zpracujeme do těsta (malinko lepivé)
3. Zakryté těsto necháme cca 30 minut kynout
4. Těsto "otočíme" a znova lehce zpracujeme
5. Zakryté těsto opět necháme cca 30 minut kynout
6. Těsto "otočíme" a znova lehce zpracujeme
7. Zakryté těsto opět necháme cca 30 minut kynout
8. Těsto "otočíme" a znova lehce zpracujeme. Těsto by už nemělo lepit, a mělo by být hladké.
9. Vykynuté těsto rozdělíme na poloviny a každou roztáhneme na pečící papír.
10. Těsto na pizzu potřeme směsí rajčatové omáčky, s bazalkou, oreganem a česnekem
11. Obložíme dle vlastní chuti (šunka, salám, sýr...) a pečeme ve vyhřáté troubě. Pizza se peče v pecích s teplotou 400-600 °C, avšak v domácích podmínkách jsme si vystačili s běžnou troubou přehřátou na 250°C. Pizzu jsme měli připravenou na prkénku s pečícím papírem, a na plech v troubě jsme ji "šoupli" s pečícím papírem (samozřejmě bez prkénka), a se zapnutým horkovzdušným režimem pekli 5 minut (pro ty, kteří raději křupavější, doporučujeme za stejných podmínek 7-8 minut). Pokud Vaše trouba nemá horkovzdušný režim, nebo nižší maximální teplotu, bude se muset péct déle.