

Pizza s Karičkou

Potrebuje

- - hladká múka 20 dkg
- - soľ - pól KL
- - Na kvások: droždíe 21 g
- - cukor pól KL
- - polohrubá múka 2 KL
- - olej 2PL
- - Na cesto: pasírované paradajky
- - suchá saláma 30 dkg
- - šunka 30 dkg
- - tvrdý syr Karička 35 dkg
- - klobása podľa chuti 1ks
- - paprika

Postup

Postup na kvások: do šálky 1,5 dcl letnej vody, pridáme cukor, droždíe a múku, pomiešame a necháme vykysnúť kvások.

Do misky si preosejeme múku, pridáme soľ a urobený kvások a dve lyžice oleja a cesto vymiesime. Vymiesené cesto posypeme múkou a necháme vykysnúť pri teplom mieste 30 min.

Na pekáč si dáme papier na pečenie, namočíme ruky do oleja a roztahujeme cesto na pekáči. Natrieme pasírovanými paradajkami, naukladáme šunku, salámu, klobásu a papriku. Pečieme 25 minút, pri 180°C. Potom vyberieme pizzu a nastrúhame tvrdý syr Karičku a ešte dáme piecť na 5 minút.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Dolného Kubína
náročnosť: stredná
čas: 60 min
porcie: 8