

Pizza bez kysnutia

Potrebuje

- - 250 g hladkej múky
- - 6 PL olivového oleja
- - 1/2 kypriaceho prášku
- - štipka soli
- - 1,5 dcl vody
- - kečup
- - pizza korenie
- - 1 ks Karička črievko
- - tvrdý syr
- - mozzarella
- - iné ingrediencie podľa chuti (šunka, klobáska, slaninka, cibuľka)

Postup

U nás často podávaná ako hlavné jedlo. Veľmi sa mi páči na tejto pizze to, že je bez kysnutia a rýchlo hotová.

Podme na prípravu cesta.

Nachystáme si do misky múku, pridáme soľ, kypriaci prášok a premiešame. Pridáme olivový olej, vodu a vypracujeme cesto.

Na plech si dávam papier na pečenie. Cesto dáme na plech a vytvoríme kruh, resp. tvar, ktorý chceme.

Na cesto rozotrieme kečup, posypeme pizza korením, podľa chuti môžeme potrieť aj cesnakom a ukladáme ostatné ingrediencie, v mojom prípade Karička črievko, tvrdý syr a mozzarelu. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 220 stupňov, približne na 15 minút, závisí od typu rúry. Dobrú chuť prajem!

Tento recept nám posielala: Danica z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 4