



## Těsto na pizzu

Ingredience

polohrubá mouka: 300 g

voda: 125 ml

čerstvé droždí: 20 g

olivový olej: 120 ml

sůl

tuk na vymazání

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Do mouky přisypeme sůl a přilijeme olej. Droždí si necháme rozpustit ve vlažné vodě a také přidáme do mouky. Směs promícháme buď ručně, nebo hnětačem, až nám vznikne krásné hladké těsto. To přikryjeme utěrkou a dáme do tepla kynout na asi 45 minut, jeho objem by se měl asi zdvojnásobit. Po vykynutí...**

## Těsto na pizzu - recept

Do mouky přisypeme sůl a přilijeme olej. Droždí si necháme rozpustit ve vlažné vodě a také přidáme do mouky. Směs promícháme buď ručně, nebo hnětačem, až nám vznikne krásné hladké těsto. To přikryjeme utěrkou a dáme do tepla kynout na asi 45 minut, jeho objem by se měl asi zdvojnásobit. Po vykynutí těsto vyndáme z mísy a znovu ho pořádně prohněteme. Nyní už stačí těsto na pizzu

jenom rozválet, můžeme vytvořit tradiční kulatou pizzu nebo podle plechu, a poklademe ji tím, co máme rádi. Dáme péct na 220 °C přibližně 15 - 20 minut.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí