

Domácí kynuté těsto na domácí pizzu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Studená voda 1.5 dl
- Droždí 20 g
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

DO mísy prosejeme mouku. V kapce vody rozmícháme droždí a vlijeme k mouce. Přidáme vodu, olej, sůl. Dobře vypracujeme v hladké těsto. Necháme pod utěrkou a na teplém místě vykynout minimálně hodinu. Plech vymastíme olejem a vložíme těsto. Těsto vkládáme a roztahujeme rukama (můžeme si ruce namočit troškou studené vody). Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Pečeme zhruba 30 minut.

Poznámka:

Na těsto dáme kečup a klademe suroviny dle své chuti. Já dávám dietní salám, šunkový salám, rajčata, žampiony, papriku, tvrdý sýr, nivu a posypu orgánem.