

# Americká pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mozzarella 200 g
- Pepr̄ černý mletý 1 špetka
- Droždí 15 g
- Hladká mouka 400 g
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Šunka 1 ks
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Cukr krupice 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- **Na vymazání a vysypání plechu:**
- Olej 2 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** USA

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Mouku prosijeme do mísy, doprostřed uděláme důlek do kterého rozdrobíme droždí, přidáme vlažnou vodu a špetku cukru a necháme vzejít kvásek. Po vytvoření kvásku přidáme zbytek vody, olej, sůl a zaděláme těsto, které necháme přikryté utěrkou na teplém místě vykynout. Plech si vymažeme trochou oleje a vysypeme moukou. Těsto vyválíme na stějně kulatou vysokou placku, kterou vložíme na plech. Pomažeme rajčatovým pyré, okořeníme oregánem a bazalkou. Poklademe nadrobno pokrájenou mozarellou a posypeme pokrájenou šunkou. Pečeme v předehřáté troubě při 180 - 200°C dozlatova.