

Chlebové těsto na pizzu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pšeničná mouka 500 g
- Sušené droždí 1 balíček
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Mletý kmín 1 špetka
- Mletý koriandr 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Vepřové sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s droždím, kořením a sádlem. Přidáme 250 ml vlažné vody, vejce a vše zpracujeme na těsto. Necháme 30 minut kynout. Propracujeme a necháme dalších 30 minut kynout. Vykyнутé těsto prohněteme, rozválíme a rozložíme na vymaštěnou formu na pizzu. Okraje těsta zvedneme a těsto propícháme vidličkou. Podle chuti obložíme a pečeme v předehřáté troubě 20 - 25 minut.