



Rodinná farmářská pizza

Ingredience

- 200 g mouka
- 15 g droždí
- 125 ml mléko
- 3 lžíce olivový olej
- 0.5 lžíce cukr krupice
- 1 lžička sůl
- 3 lžíce MAGGI Rajčatová omáčka na italský způsob 500g
- 100 g oblíbený salám
- 50 g slanina
- 0.5 ks paprika
- 2 g Koření, oregano, sušené
- 50 g tvrdý sýr

Postup

1. Mouku prosejte na vál nebo do mísy.
2. V menší misce si připravte kvásek - do vlažného mléka přidejte rozdrobené droždí, přidejte cukr a lžičku mouky. Vše promíchejte a nechte vykynout.
3. Do mouky přidejte sůl, olej a vzešlý kvásek. Těsto důkladně prohněťte, přikryjte utěrkou a nechte vykynout.
4. Vykynuté těsto rozválejte a dejte do formy vyložené pečicím papírem nebo vymazané máslem, přičemž vytvořte okraje o průměru 1 cm.
5. Povrch těsta potřete MAGGI rajčatovou omáčkou. Uzeniny a papriku nakrájejte na nudličky. Na těsto naskládejte všechny ingredience, posypte oregánem a sýrem. Vložte do trouby na 200 stupňů na cca 15 minut.
6. Nakrájejte na 6 stejných dílů. Podávejte s kečupem.

93 Méně

4 porcí

Sacharidy	43.16 G
Energie	498.28 kcal
Tuky	27.84 G
Protein	17.93 G