

# Křupavá pizza s Ajvarem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 2

717 kalorií , 0 g cukrů , 66 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: BB

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupava-pizza-s-ajvarem>

## Příprava

Mouku dáme do mísy, uděláme v ní důlek a do něj nadrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a pár lžic vlažné vody. Necháme chvíli kvásek vzejít a pak přidáme zbytek vlažné vody, sůl a olivový olej. Vypracujeme těsto a necháme ho na teplém místě kynout.

Nakynuté těsto rozdělíme na polovinu a vyválíme z něj dvě tenké placky. Potřeme je Ajvarem a dle chuti obložíme, já zvolila Eidam, Vysočinu, rajčata a z koření posypala Oregánem.

Pečeme na 220 stupňů na pečícím papíru cca 10 až 20 minut, záleží jak tenké jste těsto vyválili.



### Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší, tak může přidat feferonky.  
Poznámka: čas kynutí není v čase přípravy uvedený.



## Ingredience

- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 1/2 kostky droždí (kvasnice)
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 250 g pizza mouky
- ✓ 130 ml vlažné vody
- ✓ 150 g sýru Eidam
- ✓ 150 g Vysočiny
- ✓ 1 balení Ajvar jemný od Podravky
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 ks středních rajčat

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina