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 tence jste těsto vyváleli.

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