

# Pizza na plech



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

**3481** kalorií , **24 g** cukrů , **194 g** tuků , **117 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pizza-na-plech>

## Příprava

Do mísy dáme mouku, olej, žloutek a trochu soli. Do menší misky nalijeme vlažné mléko, kávovou lžičku cukru, rozdrobené droždí. Zamícháme a necháme stát asi 5 minut. Po té přelijeme obsah malé misky do mísy, kde máme mouku a další ingredience.

Vypracujeme těsto a necháme minimálně 30 minut kynout. Je dobré zamíchat v míse a pak vypracovat těsto na vále. Po vykynutí vyválíme placku a dáme na vymazaný plech. Potřeme kečupem a posypeme hustě ostatními přísadami. Množství zeleniny a salámu si každý může určit dle vlastní chuti. Pečeme v předehřáté troubě na 170° C cca 25 minut.

## Ingredience

- ✓ 40 dkg hladké mouky
- ✓ 20 g droždí (1/2 kostky)
- ✓ 2 dcl vlažného mléka
- ✓ 1 dcl oleje
- ✓ 1 žloutek
- ✓ sůl
- ✓ cukr
- ✓ ostrý i jemný kečup na potřetí
- ✓ salám, klobásky anglická dle chuti
- ✓ sýr
- ✓ nakrájená paprika nebo jiná zelenina dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Finančně nenáročná,  
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

