

Těsto na pizzu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1069 kalorií , **11 g** cukrů , **13 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/testo-na-pizzu--2>

Příprava

Smícháme hladkou mouku, mléko, změkklý tuk, celé vejce, špetku soli a 1/2 prášku do pečiva. Ručně vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme a necháme ho 15-20 minut odpočinout. Poté z těsta vyválíme 4 malé placky, potřeme je olivovým olejem, drcenými rajčaty a dále ozdobíme podle chuti. Pečeme v troubě 180-200 °C, 12-16 minut.

Ingredience

- ✓ 260 g hladké mouky
- ✓ 1/8 l polotučného mléka
- ✓ 50 g tuku
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Pomocné recepty, Těsto

