

Domácí těsto na pizzu

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 2

2211 kalorií , **5 g** cukrů , **148 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Mouku vysypeme na vál, uděláme v něm dolíček, do kterého dáme nakrájené máslo na kostky, vejce a sůl. Začneme vypracovávat hladké těsto a postupně přidáme vodu a olej. Vypracované těsto necháme 1 hodinu odležet. Mezitím si můžeme připravit náplň na pizzu. Odleželé těsto znovu zpracujeme, rozválíme na tenkou placku, propícháme vidličkou a dáme péct na 10 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C, dokud mírně nezezlátne. Necháme trochu vychladnout a rozetřeme na něj připravenou směs. Znovu dáme péct na 15-20 minut. Podáváme teplé nebo studené.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 150 g másla
- 1 vejce
- 1 lžíce vody
- 1 lžíce rostlinného oleje
- špetka soli

Kategorie

Česká, Klasika, Pomocné recepty, Těsto