

Pizza á la Nevole

Itálie

Co budete potřebovat?

Na těsto(2 pizzy)

1. 360 g hladké mouky
2. 180 ml vody
3. ½ droždí
4. 2 lžíce oleje
5. Špetka soli



Na povrch:

1. 100 g strouhaného Eidamu
2. 50 g nivy
3. kelímek zakysané smetany (200 g)
4. 2-3 stroužky česneku

Postup:

Začneme tím, že si připravíme kuchyňského robota, mísu, kuchyňskou váhu, plech, pečící papír a všechny ingredience. Následně odvážíme do mísy mouku a přidáme vodu, droždí a sůl. Nakonec do těsta zapracujeme ještě 2 lžíce oleje. Tyto ingredience necháme ve stroji vypracovat, tak aby se nelepilo k míse. Těsto vyndáme ze stroje a čekáme přibližně půl hodiny, než těsto vykyne. Po vykynutí těsto rozdělíme na polovinu. Na archu pečícího papíru polovinu těsta rozválíme a rozetřeme na něj zakysanou smetanu. Poté na zakysanou smetanu nasypeme sýry. Nakonec nastrouháme na pizzu česnek, který tomu dodá chuť. Následně vložíme do na trouby předehřáté na 200°C a pečeme 15-20 min. Až těsto a povrch pizzy zezlátne, pizzu

zkontrolujeme a vyndáme z trouby. Ještě teplou ji rozkrájíme a servírujeme. Zbyde-li nám těsto, uchováme jej v igelitovém sáčku v lednici a můžeme z něj druhý den udělat pizzu na rajčatovém základu či usmažit chutné langoše.

1.



2.



3.



4.1.

4.2.



5

I takto může pizza vypadat. Toto je pizza vytvořená mojí sestrou.

Václav

6.

