Pizza se šunkou a sýrem Sýrařův výběr

1,5 hodiny

náročnost ●●●○

Pizza je klasikou nejen v Itálii. Ta domácí bývá často nejlepší, přesně taková, jakou ji má každý rád. Bez sýra by to ale nebylo ono, vyberte si ten svůj z výběru samotného mistra sýraře.

Ingredience

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 8 g sušeného droždí
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 250 ml vlažné vody

Ingredience na pizzu:

- 200 g rajského protlaku
- 400 g sýru Sýrařův výběr
- 200 g pršutu
- pepř
- oregano

Návod na přípravu:

Všechny ingredience na těsto smícháme v míse a zalijeme vlažnou vodou. Vypracujeme vláčné těsto, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě cca jednu hodinu vykynout. Poté rozdělíme těsto na tři díly a vyválíme tři kulaté placky, které dáme na plech a necháme ještě 10-15 minut vykynout. Poté je potřeme rajským protlakem, poklademe oblíbeným sýrem ze Sýrařova výběru, pršutem, přidáme pepř a oregano. Pečeme v předehřáté troubě při 230 °C cca 12 minut.