Sýrová pizza



90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 100 g Jihočeské nivy 30 %
- 120 g Blaťáckého zlata
- 100 g uzeného Tylžského sýru
- 100 g sýru Madeland light 30 %
- 100 g sýru Moravský bochník
- 50 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 balení droždí
- 1 lžička cukru
- 250 ml vlažné vody

Návod na přípravu:

Droždí rozdrobíme ve vlažné vodě. Přisypeme cukr a necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se solí, olejem a pomalu vmícháme kvásek. Po zapracování těsto přikryjeme utěrkou a necháme v teple cca jednu hodinu vykynout. Mezitím si nastrouháme nahrubo uzený Tylžský sýr a Madeland light 30 %. Blaťácké zlato nakrájíme na plátky a Jihočeskou nivu rozdrobíme na menší kousky. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části a vyválíme tenké kulaté placky. Vložíme na plech s pečicím papírem, potřeme čerstvou Jihočeskou smetanou a poklademe jednotlivými sýry. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C cca 15 minut.