Pizza fritta s pórkem, Jihočeským žervé a Jihočeskou nivou 45%

30 minut + doba kynutí náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Jihočeské nivy 45%
- 370 g hladké mouky
- 240 ml vody
- 1,5 lžičky sušeného droždí
- 1 lžička cukru
- 1/2 lžičky soli
- 2 pórky
- 1 hrst vlašských ořechů
- 2 balení Jihočeského žervé
- 1 hrst pažitky
- 1 lžíce olivového oleje
- olej na smažení

Návod na přípravu:

V míse zaděláme těsto na pizzu z hladké mouky, vody, sušeného droždí, cukru a soli. Necháme kynout cca 1,5–2 hodiny. Pórek nakrájíme na kolečka a orestujeme na olivovém oleji. Dochutíme solí a pepřem. Vlašské ořechy orestujeme na suché pánvi. Jihočeské žervé smícháme s najemno nakrájenou pažitkou, solí a pepřem. Těsto rozdělíme na 6 částí a necháme kynout ještě cca půl hodiny. Z těsta vytvarujeme pizzu a osmažíme ji v oleji dozlatova. Poté každou placku potřeme Jihočeským žervé, přidáme pórek, vlašské ořechy a posypeme Jihočeskou nivou 45%.