Domácí pizza s Madelandem

30 minut + kynutí difficulty ●●●○

Pizza z listového těsta je fajn, ale ta pravá domácí musí kynout. Souhlasíte? Pokud ano, neváhejte vyzkoušet náš recept.

Ingredience

- 200 g sýru Madeland
- 100 g šunky dle výběru
- 5 g sušeného droždí
- špetka cukru
- 250 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 150 ml vlažné vody
- 250 ml Jihočeské smetany ke šlehání 33%
- 1 stroužek česneku
- 1 balení mozzarelly
- pepř
- čerstvá bazalka na ozdobení

Instructions for preparation:

V míse smícháme mouku s cukrem, sušeným droždím a solí. Postupně přidáváme vlažnou vodu a propracováváme, až vznikne krásně měkké teplé těsto.
Zasypeme lehce moukou, zakryjeme utěrkou a necháme kynout. Mezitím si připravíme smetanový základ. Do mísy nalijeme Jihočeskou smetanu ke šlehání, přidáme na kostičky nakrájenou mozzarellu, rozdrcený stroužek česneku a rozmixujeme, až vznikne hustá hmota. Po vykynutí si těsto rozdělíme na 2 části a z každé vypracujeme tenkou placku. Vytvořenou placku pomažeme smetanovým základem a poklademe plátky Madelandu a šunky. Pečeme v předehřáté troubě na 230-250 °C cca 10-15 minut. Po upečení opepříme, ozdobíme bazalkou a můžeme podávat :)