



Pizza Capricciosa



Druh jídla:



Houbová jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Těsto

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

1 lžice olivového oleje
1 lžička cukru
200 vody
mouka na posypání
500 gramů hladké mouky
2 lžice mléka
4 g sušeného droždí

Omáčka

2 lžičky Pizza Avokádo

1 lžička olivového oleje
2 stroužky česneku
2 lžičky cukru
250 passaty

Přísady na pizzu

Oregáno Avokádo

1 cibule
50 gramů hub
75 gramů mozzarely
šunka

Způsob přípravy

Všechny ingredience smícháme a vypracujeme do hladkého těsta, které necháme 15-20 minut odstát.

Mezitím si připravíme rajčatovou omáčku. K passatě přidáme česnek, cukr, olivový olej, pizza koření a promícháme. Přísady na pizzu si nakrájíme na menší kousky.

Jakmile těsto nakyne posypeme ho lžící mouky a ještě jednou pořádně prohněteme. Rozválíme a dáme do formy na pizzu (případně použijeme plech).

Těsto potřeme rajčatovou omáčkou, posypeme sýrem a nahoru přidáme ostatní ingredience podle chuti. Na závěr posypeme oregánem a pečeme ve spodní části trouby předehřáté na maximální teplotu přibližně 6-7 minut.

