**HRA NA OPRAVDOVÉHO PIZZAŘE**

POKUD BUDEŠ CHTÍT, MŮŽEŠ SI ZAHRÁT NA SKUTEČNÉHO PIZZAŘE A UPÉCT SI DOMÁCÍ PIZZU.

NA VÝROBU DOMÁCÍ PIZZY BUDEŠ POTŘEBOVAT:



**SUROVINY NA TĚSTO:**

21 G KVASNIC (1/2 KOSTKY)

LŽIČKU CUKRU

250 ML VLAŽNÉ VODY

500 G HLADKÉ MOUKY

6 LŽIC OLIVOVÉHO OLEJE

ŠPETKU SOLI

**SUROVINY NA NÁPLŇ:**

KONZERVOVANÁ LOUPANÁ RAJČATA NEBO KEČUP

MOZZARELLA ČI JINÝ SÝR

ČERSTVÁ BAZALKA, OREGANO NEBO JINÉ KOŘENÍ DLE CHUTI

ŠUNKA

ŽAMPIONY

ZELENINA PODLE CHUTI

*POSTUP:*

V TROŠE VLAŽNÉ VODY ROZMÍCHEJ CUKR A ROZDROB DO NÍ KVASNICE. NECH VZEJÍT KVÁSEK, KTERÝ PO PĚTI MINUTÁCH ZAPRACUJ DO MOUKY SPOLU S OLEJEM A SOLÍ. VYTVOŘ HLADKÉ TĚSTO, KTERÉ NECH ASI HODINU KYNOUT NA TEPLÉM MÍSTĚ. VYKYNUTÉ TĚSTO ROZDĚL NA ZHRUBA 6 DÍLŮ, KTERÉ VYVÁLEJ DO 1MM SILNÉ KULATÉ PLACKY. TĚSTO POMAŽ KEČUPEM ČI ROZMAČKANÝMI RAJČATY, POSYP KOŘENÍM A POKLAĎ NA NĚJ ŠUNKU, SÝR A DALŠÍ SUROVINY DLE CHUT. DEJ DO VYHŘÁTÉ TROUBY NA 250°C A PEČ CCA 8 MINUT.

**DOBROU CHUŤ!**