Pizza so špargľou od pani Ivety

Recepty

Olovrant

Veľká noc

0 min

0



3.0

1167

Budete potrebovať

Hladká múka	400 gr.
Sušené droždie	1 ks
Voda	260 ml
Soľ	2 ČL
Olivový olej	2 PL
Korenie Pizza Vitana	1 ČL
Rasca celá Vitana	

Paradajkový pretlak 4 PL

Špargľa, rajčiny, slaninka na plátky

Príprava receptu

Cesto: vymiesime spolu múku, droždie, vodu, soľ, olivový olej, korenie na pizzu a rascu Vitana. Miesime cca 5 minút robotom.
Cesto vložíme do naolejovanej misky, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť cca 1 – 2 hodiny.
Na plech vložíme papier na pečenie a cesto roztlačíme na papieri na pečenie. Potrieme paradajkovým pretlakom, ktorý zmiešame so soľou a dozdobíme slaninou, rajčinami a špargľou.
Polejeme olivovým olejom a pečieme v rúre vyhriatej na 250 stupňov cca 15 – 20 minút, pokiaľ kraje nie sú upečené.



Rasca celá



Pizza