

Pizza s rajčaty a mozzarellou (Pizza Margarita)

Časová náročnost: 45 minut

Těsto

| | |
|------------|--------------|
| 40 g | droždí |
| 1/5 šálek | vlažná voda |
| špetka | cukr |
| 4 šálek | mouka |
| 1/2 lžička | sůl |
| 1 šálek | olivový olej |

Náplň

| | |
|------------|------------------------------|
| 1 ks | rajčatový protlak |
| 2 stroužek | česnek |
| 1/2 ks | cibule |
| 3 lžíce | olivový olej |
| | sůl |
| 200 g | tvrdý sýr (např. eidam 45%) |
| 400 g | rajčata |
| 200 g | mozzarella |
| | čerstvá bazalka na ozdobu |



Postup přípravy

Droždí smícháme se čtyřmi polévkovými lžícemi vlažné vody s cukrem a dáme na teplé místo, aby vzešlo. Sůl a mouku nasypeme do mísy, uprostřed vytvoříme důlek a do něj vlijeme vzešlý kvásek z droždí, zbytek vody a olej. Těsto dobře propracujeme a necháme hodinu vykynout. Mezitím si připravíme rajčatový základ: Rajčatový protlak smícháme s prolisovaným česnekem, najemno pokrájenou cibulí, olivovým olejem a solí. Z vykynutého těsta poté uděláme tenkou placku a dáme ji do vymazané formy na pizzu (popř. na plech). Na těsto naneseeme připravený rajčatový základ, zasypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a poklademe rajčaty pokrájenými na kolečka. Dáme do předehřáté trouby, kde pečeme při 180 stupních Celsia zhruba 15 minut. Poté poklademe plátky mozzarely a pečeme posledních 5 minut. Po vyndání z trouby posypeme čerstvou bazalkou a ihned podáváme.