

Pizza z grahamového těsta

Mackovikova Michaela

Ingredience:

Těsto:

- 300 g celozrnné mouky graham
- 200 g hladké mouky
- 1 žloutek
- Špetka soli
- 2 lžíce oleje
- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 vařený brambor
- 20 g kvasnic
- 150 ml mléka
- 100 ml vody
- Lžička cukru

Náplň:

- Rajský protlak
- Česnek
- Bazalka
- Tymián
- Balsamico redukce
- Sýr, rajčata, cibule, paprika, rukola, olivy, ...

Postup:

Zaděláme těsto, necháme jednu hodinu kynout. Vyválíme placky na 3 plechy, potřeme náplní z protlaku a koření, poklademe sýrem, rajčaty, cibulí a paprikou. Dáme péct cca 7 min na 250 stupňů. Po vytažení posypeme čerstvou rukolou, rajčaty a pokapeme olivovým olejem.

