

Pizza Quattro formaggi

Doba přípravy: 1 hod 10 min, doba vaření: 10 min

Ingredience:

na těsto

300g hladké světlé chlebové mouky

2 PL olivového oleje

7g sušeného droždí

175ml vlažné vody

1 KL soli

1 KL cukru

quattro formaggi 100ml rajčatové passaty (pyré)

špetka soli a pepře

Postup:

Do mísy vsypte mouku a udělejte důlek. Do něj dejte olivový olej, vlažnou jemně vodu, sůl a cukr a nasypete droždí. Nožem do vody vmíchejte trochu mouky a na teplém místě nechte vzejít kvásek. Za 10-15 minut těsto zpracujte do hladka. Přikryjte utěrkou a vraťte na teplé místo vykynout do dvojnásobného objemu, asi 30 minut.

Příprava v domácí pekárně Do pekárně dejte vodu, do jednoho rohu dejte sůl, do protějšího cukr a doprostřed olej. Vsypte mouku a udělejte důlek. Do něj nasypete sušené droždí. Zapněte program těsto a nechte pekárnou pracovat. S vykynutým těstem pracujte podle návodu níže.

Rajčatovou passatu smíchejte se špetkou soli a pepře, bazalkou, oregánem a oloupaným a prolisovaným česnekem. Mozzarellu nakrájejte na tenká kolečka, asiago a parmezán nastrouhejte na jemno.

Vykynuté těsto rozdělte na dva díly a tence vyválejte do tvaru kruhu. Konce těst můžete nechat tlustší než střed, zabráníte tak vytečení sýra na plech. Toubu rozehejte na 240°C.

Těsto přemístěte na plech s pečícím papírem. Potřete polovinou rajčatové směsi (kromě případných tlustších okrajů). Sýry rozdělte na polovinu a klad'te na pizzu v následujícím pořadí: mozzarella, asiago, parmezán a nakonec na pizzu nadrobte gorgonzolu. Pečte v troubě 10 minut nebo do zlatova. Čtyř sýrovou pizzu můžete před podáváním ozdobit lístky bazalky.