



Merida

PIZZA JAKO TERČ

na 2 pizzy

Ingredience

450 g hotového
pizzového těsta

1 polévková lžíce
olivového oleje

1 hrnek rajčatové
omáčky na pizzu

1½ hrnku strouhané
mozzarellou

Na oblohu

nakrájená šunka, plátky
salámu, kousky brokolice,
paprika na kostičky, kousky
ananasu, plátky černých
oliv

Tip

*Pokud si vyberete ananas,
nejprve ho osušte
od přebytečné tekutiny
papírovou nebo čistou
látkovou utěrkou.*



Pro Meridu je nejdůležitější, aby se mohla vždy rozhodovat podle sebe. Proto si i vy můžete na pizzu vybrat z možných přísad přesně ty, které vám nejvíc chutnají.

Postup

1. Rozdělte pizzové těsto na dvě stejné části a každé rukama uválejte do koule. Vložte je do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte 10 minut odpočívat při pokojové teplotě.
2. Požádejte dospělého, aby předeřál troubu na 220 °C. Dva plechy lehce potřete olejem.
3. Na pomoučené ploše vyválejte z každého kusu těsta placku ve tvaru kruhu o tloušťce asi 6 mm. Opatrně obě přeneste na připravené plechy.
4. Na těsto rozetřete rajčatovou omáčku a posypte strouhanou mozzarellou.
5. Přidejte další přísady podle vlastního výběru. Začněte od prostředka první z nich, například nakrájenou šunkou nebo plátky salámu. Další pak pokládejte v kruzích kolem středu až po okraj pizzy, takže vytvoříte vzor připomínající terč.
6. Požádejte dospělého, aby vám pomohl vložit obě pizzy do trouby, každou na samostatný rošt. Pečte asi 15 minut, dokud těsto na okrajích a na spodní části nezezlátne. Po 7-8 minutách plechy v troubě prohodte, aby se pizzy pekly rovnoměrně.
7. Po upečení nechte pizzy vychladnout. Pak nakrájejte a podávejte.

