

Hlavný chod

Pizza

Autor: [Marc Fosh](#)

Celkový čas:

50 min

Počet porcií:

2

Ingrediencie

Všetky zložky

- 250 g múky
- 5 lyžíc oleja
- ½ lyžičky soli
- ½ čerstvých kvasníc
- Paradajková omáčka:
- 150 ml vody
- 400 g paradajok
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 lyžička soli
- korenie

Na ozdobenie:

- červená cibuľa
- šampiňóny
- červená a zelená paprika
- syr
- bazalka
- petržlenová vňať

Spôsob

Príprava:

20

Varenie:

30

Počet porcií:

2

Náročnosť:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Slovak (Slovakia)'] 2

1. Najskôr k pracovnej nádobe mixéra Artiste Patisserie upevnite nadstavec na miesenie a.
2. potom do nádoby vsypte múku.
3. Pripravte si kysnuté cesto - do múky urobte jamku a do nej dajte kvasnice a 3 lyžice vody. Zmes nechajte aspoň 5 minút kysnúť. Skontrolujte či je veľa správne upevnené a začnite prísady miesiť. Do nádoby pridajte olej soľ a zvyšok vody.
4. Mixér Artiste Patisserie vypnite keď cesto nadobudne guľový tvar a potom ho nechajte 30 minút kysnúť.
5. Nachystajte si nadstavec na sekanie a v pracovnej nádobe mixéra Artiste Patisserie posekajte paradajky spolu s cibuľou a cesnakom. Omáčku dochuťte soľou a korením.
6. malej nádobe nadstavcom na sekanie posekajte bylinky na ozdobenie.
7. Pomocou nadstavca na krájanie Artiste Patisserie nakrájajte papriky šampiňóny a červenú cibuľu.
8. Nadstavcom na strúhanie nastrúhajte syr.
9. Cesto vyvalkajte na doske potrite ho paradajkovou omáčkou a ozdobte zeleninou.
10. Pizzu pečte 20 - 30 minút pri teplote 200 - 220 °C.