

Pizza s Madelandem a ajvarem a cottage

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Pizzu se šunkou a sýrem umí každý, co zkusit něco nového? Doplňte náš Madeland cottagem a ajvarem, zážitek bude jedinečný.



Ingredience

Pizza těsto:

- 250 ml vlažné vody
- 30 g droždí
- 2 lžíce světlé pivo
- 400 g hladké mouky
- 3 lžíce olivový olej
- sůl

Na těsto:

- 100 g Madeland
- 150 g Cottage
- černé olivy
- červená cibule
- ajvar
- tymián
- olivový olej

Návod na přípravu:

V míse smícháme vodu, 1 lžici oleje, pivo, nadrobené droždí, lžičku soli a po lžících pomalu přidáváme mouku. Ideálně elektrickým hnětačem vypracujeme pevné těsto. Přikryjeme folií a necháme nejlépe přes noc vykynout v lednici. Česnek nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka a olivy rozkrojíme napůl. Těsto rozdělíme na dvě části a postupně vypracujeme dvě tenké pizzy. My zvolili hranatý tvar :). Placky položíme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme zbylým olejem a větší částí ajvaru. Obložíme Madelandem, olivami, červenou cibulí a posypeme tymiánem. Pečeme v troubě na 200 °C cca 15 – 20 minut, dokud nezezlátnou okraje. Hotovou pizzu potřeme Cottagem a zbylým ajvarem.