Pizza s ančovičkami (Pizza Napoli)

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

200 g	hladká mouka
1/2 ks	droždí
1 lžička	cukr
1 dl	voda
1/4 lžička	sůl
1 lžíce	olivový olej



Náplň

1 lžíce	rajčatový protlak
1 stroužek	česnek
2 lžíce	olivový olej
80 g	ančovičky
	čerstvé oregano

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Všechny ingredience na něj spojíme ve velké míse, dokud nevytvoříme tuhé těsto, které necháme 30 minut odpočinout. Poté si těsto na válu rozválíme, aby mělo správný tvar. Rozválené těsto na pizzu lehce potřeme rajčatovou pastou připravenu smícháním rajčatového protlaku s prolisovaným česnekem a olivovým olejem. Na rajčatovou pastu poklademe ančovičky a dáme péct do předehřáté trouby (180 –200°C) přibližně na 30 minut. Upečenou pizzu posypeme nasekaným čerstvým oreganem a ihned podáváme.