Pizza se šunkou a ananasem (Pizza Hawai)

Časová náročnost: 50 minut

Těsto

1 lžíce	cukr
2 lžičky	sušené kvasnice (popř. 15 g čerstvých kvasnic)
170 ml	vlažná voda
450 g	hladká mouka
	sůl
	olivový olej
	kukuřičná krupice



Náplň

1 konzerva	loupaná rajčata
1 ks	cibule
200 g	tvrdý sýr
200 g	šunka
1 konzerva	ananas
	sůl
	koření (tymián, oregáno, saturajka)
	olivový olej

Postup přípravy

Nejprve si zadělám na těsto: Cukr a kvasnice dáme do misky, vmícháme několik lžic vody a necháme v teple vzejít kvásek. V míse si mezitím smícháme mouku se solí, přilijeme olivový olej, zbytek vody a přidáme vzešlý kvásek. Mícháme a hněteme, podle potřeby přidáme trochu vody nebo mouky, abychom dostali těsto, které nelepí. Vytvoříme z něj hroudu, tu pomažeme olejem a vložíme do mísy. Přikryjeme utěrkou a dáme do tepla minimálně na hodinu a půl kynout. Z vykynutého těsta vyválíme (nebo rukou vytvarujeme) 2 placky, které položíme plech poprášený kukuřičnou krupicí. Nyní placky potřeme náplní: Jako první rozetřeme na placku oloupaná rajčata z konzervy. Na ně rozprostřeme pokrájenou cibuli, nastrouhaný tvrdý sýr a plátky

šunky. Poklademe kompotovaným ananasem a dochutíme solí a kořením. Dáme do rozpálené trouby na 200 stupňů Celsia, kde pečeme na nejnižší mřížce zhruba 20 minut. Poté vyndáme z trouby, pokapeme olivovým olejem a podáváme.