Pizza z lásky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1/2 kostka	droždí
1 lžička	cukr
250 ml	vlažná voda
500 g	hladká mouka
1 špetka	sůl
6 lžíce	olivový olej
1 ks	rajčatový protlak
2 stroužek	česnek
	sůl
	oregano
150 g	šunka
1 ks	cibule
3 ks	rajče
100 g	olivy bez pecky
200 g	tvrdý sýr (např. eidam 45%)
3 lžíce	olivový olej



Postup přípravy

Droždí smícháme s cukrem a troškou vlažné vody a dáme na teplé místo, aby vzešel kvásek. Hladkou mouku se solí nasypeme do mísy, uprostřed vytvoříme důlek a do něj vlijeme vzešlý kvásek z droždí, zbytek vody a olej. Těsto dobře propracujeme a necháme asi hodinu kynout na teplém místě. Vykynuté těsto rozdělíme na 6 až 8 částí, které vyválíme na tenký plát a ten vždy vytvarujeme do formy srdce. Na tento základ naneseme rajčatový protlak smíchaný s prolisovaným česnekem, solí a oreganem. Poklademe plátky šunky a kolečky cibule, rajčat a oliv. Na závěr přesypeme nastrouhaným sýrem. Dáme do předehřáté trouby, kde pečeme na maximum (nejlépe při 250-ti stupních Celsia) zhruba 8 minut. Po vyndání z trouby pokapeme olivovým olejem a hotovou pizzu ihned podáváme.