



Domáca tuniaková pizza

Tuniaková pizza (cca 40 cm priemer – 1 ks):

Zero tuniak vo vlastnej šťave – konzerva 56 g
 1 mozzarella nakrájaná na plátky
 vrchovatá lyžica pasírovaných paradajok
 1 červená cibuľa
 hrst' čiernych olív
 štipka sušeného oregana

Na cesto:

250 g hrubej múky
 165 ml teplej vody
 5 g sušeného droždia
 1 lyžičku soli
 trochu olivového oleja na vymastenie misy

cesto:

Vo vode zmiešajte droždie s cukrom a nechajte 15 minút odpočívať. Soľ zmiešajte s múkou, pridajte vodu a pomocou kuchynského robota s nádstavcom háku vypracujte cesto. Preložte ho do olejom vymastenej misy, prekryte fóliou alebo voskovým obrúskom, zakryte utierkou a na teplom mieste nechajte asi hodinu kysnúť.

pizza:

Cesto preložte na pomúčenú dosku a vyvalkajte tenké okrúhle cesto s priemerom asi 40 cm. Preložte ho opatrne na plech. Rozotrite po ňom lyžicu paradajok a jemne posypte oreganom. Rovnomerne na pizzu rozložte mozzarellu, kúsky tuniaka, cibuľu a čierne olivy. Pečte pri teplote 250 stupňov asi 10 minút, resp. dokým pizza nebude hotová.