



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Mini pizze (piccolini)

Na mini pizze budete potrebovať (20 ks):

160 ml teplej vody
8 g sušeného droždia
1 čajovú lyžičku kryštálového cukru
380 g hladkej múky
8 g soli
100 g plnotučného jogurtu izbovej teploty
olivový olej

A TAKTO NA TO:

Pripravte kvások. 100 ml vody zmiešajte s cukrom, sušeným droždím a nechajte ho napučať. Múku zmiešajte so soľou, pridajte napučaný kvások, zvyšok vody, jogurt a zmes vymiešajte pomocou kuchynského robota. V prípade potreby dosypte trochu múky. Vymiešané cesto preložte do misy vytretej olivovým olejom, prikryte potravinovou fóliou a nechajte kysnúť 1 až 1 a 1/2 hodiny.

Vykysnuté cesto preložte na jemne pomúčenú pracovnú dosku a rozdeľte ho na 20 rovnakých častí. Z jednotlivých častí vytvarujte guľky a prikryte ich utierkou, aby nevyschli.

Z guľiek tvarujte mini pizze s priemerom cca 10 cm a ukladajte ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Mini pizze ľubovoľne naplňte, pokvapkajte olivovým olejom a pečte pri teplote 200 stupňov približne 15 minút.