



**Pizza**  
**(apetit)**

---

## Základní kynuté těsto na pizzu

---

**250 g hladké mouky, 1 dl vody, 1/2 lžičky soli, 1 lžička moučkového cukru, 15 g kvasnic, 2 lžíce oleje, 2 lžíce mléka**

Do hrnečku s mlékem pokojové teploty rozdrobíme droždí, přidáme cukr a v teple necháme vzejít kvásek (asi 15 minut podle kvality použitého droždí). Místo mléka lze použít i vodu. Do mísy prosijeme mouku (na její kvalitě také záleží), osolíme ji, přilijeme kvásek, vlažnou vodu a olej a vypracujeme vláčné nelepivé těsto. Vodou raději šetříme. Vařečkou zpracované těsto dáme na pomoučený vál a ručně jej ještě prohněteme, aby bylo hladké. Jestliže se těsto lepí, přidáme trochu mouky. Potom je vložíme zpět do mísy, posypeme lehce moukou, aby neokoralo, a přikryté utěrkou je necháme v teple kynout tak dlouho, až zdvojnásobí svůj objem (cca 2 hodiny). Po vykynutí těsto zpracujeme ručně nebo válečkem do potřebného tvaru a tloušťky. Před položením náplně by se těsto mělo potřít olejem, který zabrání rozmočení povrchu těsta při pečení. Pokud do náplně používáme suroviny, které se pomaleji tepelně zpracovávají, je vhodné připravit těsto silnější, asi 6 mm. Jinak připravíme těsto tenčí.

Pizzu lze péci na obvyklém plechu, na teflonu, ve formě, na plechu vyloženém alobalem nebo speciálním papírem. Pečeme-li pizzu na plechu, potřeme jej tence tukem. Použijeme-li olej, pak olej s kvalitou fritovacího, který snáší vysokou teplotu. Ostatní druhy olejů se přepalují.

---

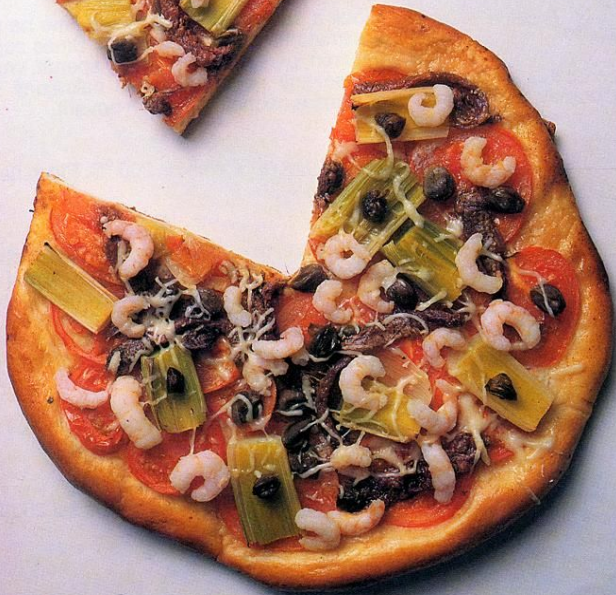
## Základní těsto na pizzu s kypřícím práškem

---

**250 g hladké mouky, 1/8 l mléka, 50 g másla, 1 vejce, 1 lžička soli, 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva**

Prosátou mouku smícháme s kypřícím práškem, osolíme, přidáme mléko, vejce a zpracujeme změkklé máslo. Všechny suroviny spojíme a dobře prohněteme. Těsto necháme asi 15 minut odpočinout. Potom je již připraveno k dalšímu zpracování. Před položením náplně by se těsto mělo potřít olejem, který zabrání rozmočení povrchu těsta při pečení. Pokud do náplně používáme suroviny, které se pomaleji tepelně zpracovávají, je vhodné připravit těsto silnější, asi 6 mm. Jinak připravíme těsto tenčí.

Před pečením se trouba musí rozehřát. Nejprve pečeme pizzu při téměř nejvyšší teplotě, během 5 minut snížíme teplotu na polovinu. Doporučujeme zpočátku umístit pizzu blíže k tepelnému zdroji a po 5 minutách ji umístit dále. Okraj pizzy můžeme během pečení potírat rozšlehaným vejcem nebo bílkem, bude atraktivnější.



---

## Pizza mořská

---

**2 krabičky oček, 100 g zmrazených krevet, 200 g pórku, 300 g rajčat, 100 g eidamu, 50 g kaparů, sůl, šalvěj, dobromysl, bazalka, zelená petrželka, tuk na vymazání plechu, olej na potřetí těsta**

Připravíme základní těsto na pizzu. Konzervy oček otevřeme, slijeme olej a očka rozvineme na proužky. Krevety necháme částečně rozmrazit. Rajčata a pórek omyjeme a nakrájíme na plátky. Sýr nastroháme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech na pečení vymažeme tukem. Vykynuté těsto dáme na pomoučený váł, upravíme na požadovaný tvar, přeneseme na plech a potřeme olejem. Na těsto urovnáme plátky rajčat a pórku, mírně osolíme, posypeme oreganem, bazalkou a nepatrně šalvějí. Na rajčata pak klademe proužky oček střídavě s krevetami a doplníme kapary. Pečeme při stálé kontrole asi 20 minut. Pizzu posypeme sýrem, který necháme v troubě roztavit.



---

## Calzone se špenátem

---

**400 g zmrazeného špenátového protlaku, 150 g salámu, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 1 lžice hladké mouky, 1 vejce na potřetí, sůl, tuk na vymazání plechu**

Připravíme základní těsto na pizzu. Zmrazený špenátový protlak rozkrájíme na kostky a za stálého míchání ho necháme na pánvi rozmrazit a část tekutiny odpařit. Cibuli a salám oloupeme, nakrájíme na kostičky a osmahneme na druhé pánvi. Směs zaprášíme moukou, přidáme rozmrazený špenát, vmícháme prolisovaný nebo na plátky nakrájený česnek, osolíme a necháme 5 minut povařit. Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech na pečení vymažeme tukem. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě části a obě vyválíme na pomoučeném vále do tvaru kruhu. Na polovinu každého kruhu navrstvíme špenátovou směs a překryjeme ji prázdnou polovinou. Okraje k sobě dobře přitiskneme nebo ještě jednou přehneme, aby při pečení nevytékala šťáva. Naplněné těsto přeneseme na plech. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předem vyhřáté troubě asi 25 minut.



---

## Pizza sýrová

---

**300 g rajčat, 1/2 hermelínu, 70 g tvrdého sýra, 100 g mozzarely, 70 g nivy, 3 cibule, 2 stroužky česneku, kapary, sůl, dobromysl, 2 lžíce oleje, tuk na vymazání formy**

Připravíme základní těsto na pizzu. Rajčata omyjeme, cibuli oloupeme a obojí nakrájíme na kolečka. Česnek prolisujeme a smícháme s jemně nastrouhaným tvrdým sýrem. Mozzarellu, Nivu a Hermelín pokrájíme na plátky. Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu na pečení vymažeme tukem. Připravené těsto přeneseme na pomoučený váh, podle potřeby vytvarujeme a vložíme do vymazané formy. Na těsto urovnáme nakrájená rajčata a cibuli, na ně střídavě pokládáme plátky jednotlivých druhů sýra a strouhaný sýr s česnekem. Nakonec pizzu ozdobíme kapary, lehce osolíme, posypeme oreganem, zakapeme olejem a necháme ještě asi 10 minut odpočinout. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut. Hotovou pizzu rozkrájíme na porce a podáváme horkou, aby byl sýr vláčný.



---

## Pizza salámová

---

**300 g šunky (salámu), 50 g anglické slaniny, 200 g cibule, 150 g žampionů, 300 g rajčat, 100 g eidamu, sůl, dobromysl, majoránka, drcený kmín, olej na potřetí těsta, tuk na vymaštění plechu**

Připravíme základní těsto na pizzu. Cibule oloupeme a nadrobno nakrájíme. Slaninu pokrájíme na tenké plátky. Žampiony očistíme a nakrájíme také na plátky. Na pánvi necháme zesklivatět cibuli a slaninu. Plátky slaniny vyjmeme a k cibuli přidáme žampiony, které asi 5 minut restujeme. Potom přidáme drcený kmín, sůl a majoránku. Rajčata omyjeme a nakrájíme na kolečka. Šunku (salám) nakrájíme na proužky. Zbylou cibuli nakrájíme na kolečka, která od sebe oddělíme. Sýr najemno nastrouháme. Těsto přendáme na pomoučený vál a vytvoříme z něj požadovaný tvar. Potom je přeneseme na vymaštěný plech a potřeme olejem. Těsto poklademe kolečky rajčat. Na ně rozložíme plátky slaniny, posypeme nakrájenou šunkou, cibulí, žampiony a okořeníme. Pečeme při stálé kontrole v předehřáté troubě. Okraje pizzy můžeme potírat vodou nebo vejcem. Pizzu před dopečením posypeme sýrem a necháme ji ještě zapéci.



---

## Focaccia s ořechy

---

**100 g tvarohu, 80 g vlašských ořechů, 2 lžíce másla, sůl, šalvěj, olej na potřetí těsta, tuk na vymazání formy**

Připravíme základní kynuté těsto na pizzu s tím rozdílem, že do něj před kynutím zapracujeme tvaroh a máslo. Jádra vlašských ořechů vyloupeme a nahrubo pokrájíme. Troubu předehřejeme na 220 °C. Plech na pečení vymažeme tukem. Vykynuté těsto na pomoučeném vále ještě několikrát prohněteme a zapracujeme do něj šalvěj, sůl a ořechy. Těsto vložíme do vymazané formy, jeho povrch na několika místech propíchneme vidličkou a potřeme olejem. Pečeme asi 30 minut dozlatova. Během pečení můžeme focacciu ještě potírat rozšlehaným vejcem.



---

## Zelný závin

---

**1 balíček lístkového těsta, 1/2 hlávky zelí, 1 kostka bujónu (masox), 2 lžíce octa, 1 lžíce moučkového cukru, 1 lžička kmínu, 20 g másla, 3 cibule, 360 g mletého masa, sůl, mletý pepř, mletá paprika, 400 g fazolí, 200 g ementálu (primátor), 20 g strouhanky, 1 vejce na potření**

Bílé zelí opereme, vyřízneme košťál a hlávku rozebereme na jednotlivé listy. Do velkého hrnce dáme vařit vodu s octem a masoxem, osolíme a přidáme cukr a kmín. Do vroucí vody vložíme zelné listy a necháme je 5 minut spařit. Potom je vyjmeme, dáme okapat a vychladnout. Oloupeme cibuli, nakrájíme ji nadrobno a osmahneme na rozpuštěném másle, až zesklouatí. Potom přidáme mleté maso, které za stálého míchání opékáme asi 5 minut. Nakonec směs osolíme, okořeníme a necháme vychladnout.

Strouhanku smícháme s nastrouhaným tvrdým sýrem. Fazole uvaříme doměkka. Použijeme-li sterilované, necháme je pouze dobře okapat.

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát asi 4 mm silný, posypeme jej směsí strouhanky a sýra, na ni rovnoměrně rozložíme zelné listy, které potřeme masovou náplní. Do středu urovnáme fazole a plát svineme. Konce závinu dobře přitiskneme k sobě nebo je podhrneme. Troubu předehřejeme na 220 °C. Závin opatrně přeneseme na vodou vypláchnutý plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme dozlatova. Během pečení ještě potíráme závin vejcem. Upečený závin nakrájíme na plátky a podáváme.

Tip: Chceme-li závin snadno svinout, rozválíme těsto na pomoučené utěrce. Utěrku nadzvedneme a naplněné těsto rolujeme.



---

## Pizza s brokolicí

---

**300 g rajčat, 250 g brokolice, 250 g květáku, 2 stroužky česneku, 100 g eidamu, sůl, dobromysl, zázvor, worcestrová omáčka, zelená petrželka, olej na potřetí těsta, tuk na vymazání plechu**

Připravíme základní těsto na pizzu. Všechnu zeleninu důkladně omyjeme. Květák a brokolici rozdělíme na větší růžičky a vložíme do vařící vody a povaříme v mírně osolené vodě asi 5 minut. Vodu slijeme a zeleninu rozebereme na menší kousky. Rajčata nakrájíme na plátky. česnek utřeme se solí a smícháme s oreganem a zázvorem. Sýr nastrouháme.

Troubu přehřejeme na 200 °C. Plech na pečení vymažeme tukem. Vykynuté těsto přeneseme na pomoučený váh a vytvarujeme je do požadované velikosti a tloušťky. Potom těsto dáme na plech a potřeme olejem. Připravené těsto poklademe rajčaty, která potřeme ochuceným česnekem a pokapeme worcesterem. Na rajčata navrstvíme růžičky květáku a brokolice. Pečeme při stálé kontrole asi 20 minut. Před dopečením posypeme pizzu strouhaným sýrem, který necháme roztavit. Nakonec ji ozdobíme zelenou natí nebo sterilovanou kapií.



---

## Crostata s uzeným masem

---

**Těsto: 350 g hladké mouky, 175 g másla, 1 vejce, 3 lžíce vody, 1 lžička soli, 1 vejce na potřeni, tuk na vymazání formy, náplň: 300 g uzeného masa, 300 g tvrdého sýra, 3 vejce, 3 stroužky česneku, zelená petrželka, sůl, mletý pepř**

Na vál prosijeme mouku, v jejím středu uděláme důlek, do kterého rozklepneme vejce, přidáme kousky změkklého másla, vodu a sůl. Těsto dobře prohněteme, aby bylo vláčné. Uděláme z něj bochánek, dáme jej na talíř, přikryjeme a necháme v chladničce asi 1 hodinu odpočinout.

Mezitím si připravíme náplň. Uzené maso a tvrdý sýr pokrájíme na malé kostičky. Petrželovou nať opereme a jemně nasekáme. Vše nasypeme do mísy, přidáme vejce a dobře promícháme. Ochutíme solí, pepřem, prolisovaným česnekem a pečlivě zamícháme.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu na pečení o průměru 26 cm vymažeme tukem. Těsto vyjmeme z chladničky a lehce prohněteme. Potom je rozdělíme na 2/3 a 1/3. Větší část rozválíme na pomoučeném vále do tvaru kruhu a vyplníme jím připravenou formu tak, aby těsto přesahovalo přes její okraj. Připravenou náplň rozetřeme rovnoměrně na těsto. Potom rozválíme menší část těsta a náplň jí přikryjeme. Okraje těsta k sobě dobře přitiskneme. část přesahující přes okraj formy odřízneme nožem. Ze zbytků



---

## Pizza bramborová

---

**500 g brambor, 300 g mrkve, 3 pórky, 3 vejce, 3 papriky, 3 rajčata, 200 g anglické slaniny, 100 g mozzarely, 50 g oliv, 1 lžíce hladké mouky, sůl, rozmarýn, majoránka, tuk na vymazání formy**

Veškerou zeleninu dobře omyjeme. Brambory oloupeme, mrkev oškrábeme a obojí najemno nastrouháme na struhadle nebo v kuchyňském robotu. Dvě třetiny pórků pokrájíme na nudličky. Nastrouhané brambory, mrkev a pórek nasypeme do mísy a spojíme vejci, přimícháme mouku, osolíme a ochutíme majoránkou.

Formu na pečení vymažeme tukem a její dno poklademe několika plátky nakrájené anglické slaniny. Na ni nalijeme bramborové těsto, které lžící rozetřeme na tenkou vrstvu. Pečeme v předehřáté troubě při 220 °C 20 minut.

Mezitím omyté papriky zbavíme semeníků a spolu s rajčaty a zbylým pórkem je nakrájíme na kolečka. Mozzarellu nakrájíme na plátky. Předpečenou pizzu vyndáme z trouby. Rozložíme na ni zbylé plátky anglické slaniny, kolečka rajčat, papriku, posypeme pórkem a navrch dáme plátky mozzarely. Ozdobíme olivami a rozmarýnem. Obloženou pizzu dáme ještě na 10 minut zapéci. Podáváme horké, okamžitě po dopečení.