

# Nezkynuté těsto na Pizzu

## Suroviny:



250g	Hladká mouka
1,50dcl	Vody
½	Balíčku prášku do pečiva
1	Špetka soli

## Postup:

Uvedené suroviny smícháme a vypracujeme těsto



Připravíme si pochutiny dle přání, anebo co nám zbylo v lednici.



Plech potřeme olejem, nebo použijeme pečící papír.  
Těsto pomalu vymačkáme po celém plechu.



Nejlépe je těsto potřít ochuceným rajským protlakem, nebo sladkým kečupem,  
můžeme trochu posypat oreganem.





Na toto rovnou položit sýr.



Až na tuto vrstvu pokládat ostatní suroviny dle chuti.



Mezi tím rozejdeme troubu na 250 °C.  
(Sýr se hezky vpije a upeče s těstem).

Pečeme 15 minut na 250 °C. FOTO 9

**POZNÁMKA NA ZÁVĚR:**

těsto neztvrdne a dá se jíst i to okolo. A když vychladne a znovu ohřeje, stále je jedlé.

