



Pizza s dýní

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směs s vodou podle návodu na obale a ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Na přípravu náplně smícháme zakysanou smetanu s rozmarýnem, pepřem a solí. Dýňi oloupeme, zbavíme dužiny s jádérky a nahrubo nastrouháme. Cibule oloupeme a nakrájíme na kolečka. Chilli papričku očistíme a nakrájíme na jemné proužky (doporučujeme použít gumové rukavice).
- 3 Na pomoučené pracovní desce těsto vyválíme na plát 30 x 40 cm a pomocí válečku ho přeneseme na vymazaný plech. Povrch těsta potřeme zakysanou smetanou, nanese dýňi, cibuli, chilli papričku, ořechy a šunku. Posypeme sýrem a vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

Tip:

- Do těsta je možné přidat 2 PL dýňového nebo olivového oleje.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

1 balení Pizza v prášku Dr. Oetker

200 ml voda studené

Na náplň:

250 g zakysaná smetana

1 zarovnaná PL rozmarýn čerstvý

nasekaný (nebo sušený)

pepř mletý

sůl

500 g dýně Hokkaido

2 ks cibule

1 ks červená chilli paprička

50 g ořechy vlašské nasekaných

nahrubo

100 g šunka Prosciutto

100 g tvrdý sýr strouhaného (eidam, gouda)

