



## Ingrediencie

- 3 hrnčeky Pšeničná múka
- 15 g droždie
- 1 lyžička cukor
- 1 g soľ
- 3 lyžičky olej
- 240 g voda
- 0.5 hrnček drvené paradajky
- 60 g kečup
- 3 g MAGGI Harmónia chuti
- 1 vetvička petržlen, čerstvý
- 200 g čedar
- 100 g Pepperoni nakrájané na plátky

## Postup

1. Do malej misy vlejeme vodu, vrečko sušeného droždia a cukor. Necháme odležať po dobu aspoň 5 minút aby sa droždie aktivovalo.
2. Do väčšej misy preosejeme múku, pridáme soľ, prilejeme vodu s droždím a olej. Miesime kým sa nám nesformuje cesto. Cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, päť minút dobre miesime alebo kým nie je cesto pružné a hladké.
3. Vložíme cesto späť do veľkej misy, prikryme a necháme 20 minút odpočívať alebo kým nezdvójnasobí svoju veľkosť. Cesto potom vyklopíme na pomúčenú dosku a uhneme do hladka.
4. Ďalej cesto rozdelíme na dve časti a každú polovicu rozvaľkáme na veľkú, guľatú a tenkú placku. Alebo pomocou okrúhleho vykrajovača na pečivo nakrájame na kolieska na mini pizze.
5. Pripravíme si paradajkovú omáčku zmiešaním paradajkového pretlaku, kečupu, Maggi® Harmónie chuťou, ½ lyžičky cukru, cesnaku a petržlenovej vňate.
6. Pripravené cesto na pizzu potrieme omáčkou a posypeme strúhaným syrom a ďalšími ingredienciami podľa vlastného výberu. Ingrediencie pokladajte kúsok od okraja podľa toho, ako veľmi veľkú kôrku máte radi.
7. Pečieme pri 200 ° C po dobu 15 - 20 minút alebo kým nebude kôrka chrumkavá podľa vašich preferencií.

🕒 72

⊕ 6

sacharidy	56.32 g
energie	427.26 kcal
tuky	14.86 g
proteín	16.51 g