

Kopřivový pizza chléb

Suroviny

500 g špaldové mouky
1 sáček sušeného droždí nebo ½ drožděvé kostičky
1 ČL soli
6 PL olivového oleje
3 stroužky česneku
1 miska kopřiv (cca 40 g)
1 větévka rozmarýnu
250 ml vody

Postup

1. Mouku nasypeme do mísy, uprostřed uděláme malou jamku, do které vložíme droždí rozmíchané ve 250 ml vlažné vody (max. 40 °C) a necháme 15 minut stát na teplém místě.
2. Mezitím nakrájíme kopřivu na jemno a připravíme česnekovou marinádu.
3. Dáme 3 PL olivového oleje do misky, přidáme rozmačkaný česnek a nadrobno nakrájenou rozmarýnu.
4. Do těsta přidáme sůl a 3 PL olivového oleje a silně hněteme těsto cca 3 minuty.
5. Přidáme nakrájenou kopřivu a důkladně ji vhněteme do těsta. Necháme opět 15 minut na teplém místě stát.
6. Těsto rozdělíme na 2 díly, které na tenko rozválíme na plech.
7. Před vložením pizzy do trouby potřeme těsto česnekovou marinádou. Podle potřeby můžeme namarinované těsto posolit.
8. Troubu rozejdeme na 200 °C a pečeme cca 10 minut. Pokud máte horkovzdušnou troubu, můžete péct obě pizzy najednou.

Další recepty, inspirace a praktické rady najdeš na:
www.silaprozivot.com/bylinkova-skola