

Mini pizzy se šunkou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Připravíme si těsto: Smícháme mouku, vodu, kypřicí prášek, olej a sůl. Propracujeme je do nelepivé konzistence. Na pomoučeném vále z něj vytvarujeme placku a z té vykrajujeme kolečka o něco větší, než jsou otvory ve formě na muffiny. Kolečka z těsta vtlačíme do otvorů ve formě, pomazeme kečupem, obložíme je nasekanou šunkou, posypeme kořením, nasekanými bylinkami, cibulí a nastrohaným sýrem. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 110 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 6.5 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Viktorie šunka nejvyšší jakosti kráj.100 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 200 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 60 g

