

Pizza s tuňákem a kukuřicí

Počet porcí: 2 menší pizzy

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny na těsto:

- ½ balení čerstvého droždí
- 500 g mouky určené na pizzu
- 250-300 ml vlažné vody
- 50 ml olivového oleje
- 10 g soli

Na pizzu:

- 200 g velkého tuňáka v olivovém oleji Sun & sea
- 400 g rajčatového suga
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička sušených provensálských bylinek
- 2 lžíce olivového oleje
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky černého mletého pepře
- 250 g hnědých žampionů
- 2 malé cukety nebo 1 velká
- 1 plechovka nakládané kukuřice

- 250 g mozzarely
- Čerstvá bazalka

Postup:

- Nejdříve udělejte kvásek. Droždí rozdrobte do mísy a promíchejte se lžičkou cukru, lžičkou vody a lžičkou mouky. Zakryjte a nechte 15 minut vzejít.
- Do kvásku přimíchejte zbylou mouku, zbylou vodu a sůl. V robotu na střední rychlost vypracujte hladké, nelepivé těsto, hněťte nejméně 10 minut. Pak přidejte olivový olej a hněťte dalších 5 minut. Zakryjte a nechte 1 hodinu kynout.
- Sugo promíchejte s prolisovaným česnekem, bylinkami, olivovým olejem, solí a pepřem. Žampiony a cuketu nakrájejte na plátky. Kukuřici zced'te od nálevu. Troubu rozehejte na 250 °C.
- Jakmile je těsto vykynuté, rozdělte ho na dva díly a nechte přikryté 20 minut odpočinout. Pak každý kus rozválejte na pečícím papíře do tvaru kruhu. Přendejte na plech, potřete sugem, poklad'te žampiony, cuketou, kousky tuňáka, mozzarellou a kukuřicí. Pečte 15 minut v nejnižší příčce trouby. Pak rozložte natrhanou mozzarellu a pečte dalších 10 minut.
- Upečenou pizzu ozdobte čerstvou bazalkou.