

# Minipizzy pro domácí pekárnu

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 14

**701** kalorií , **40 g** cukrů , **45 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/minipizzy-pro-domaci-pekarnu>

## Příprava

Do pekárny v uvedeném pořadí vložíme ingredience na těsto, zapneme program TĚSTO a necháme ho zpracovat a vykynout. Mezitím si připravíme náplň z uvedených surovin. Po vykynutí těsto vyndáme z pekárny, vytvoříme minipizzy (cca 14 kousků), poklademe náplní, ozdobíme kečupem a dáme péct do vyhřáté trouby (horkovzdušná 170°C, elektrická 200°C), pečeme do zezlátnutí okrajů. Varianta II - kapsičky. Z těsta vykrojíme kolečka, plníme náplní, okraje dobře přitiskneme k době, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě.

## Ingredience

- Na těsto: 200 ml teplé vody
- 1 vejce
- 3 lžíce oleje
- 200 g nejemno nastrohaného sýra
- 400 g hladké mouky
- 1 lžička cukru
- 2 lžičky soli
- 1 lžička koření na pizzu
- 2,5 lžičky sušeného droždí (kvasnic)
- Na náplň: 200 g nejemno nastrohaného sýra
- 50 g strouhané nivy
- 1 vejce
- 100 g jemně nakrájené šunky
- sůl
- pepř
- příp. čerstvě nasekané bylinky (oregano, tymián,..)
- žampiony
- paprika
- kečup na ozdobení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně

nenáročné, Něco extra, Pečivo a produkty  
domácí pekárny