Pizza na kámen

Na 4 pizzy o průměru cca 33 cm nebo obdélníky velikosti plechu v troubě:
250 ml vlažné vody
1 lžička cukru
1/6 kostky droždí (asi 7 g)

25 ml olivového oleje
450 - 500 g hladké mouky nebo ještě radši speciální pizza mouky
3 KL soli

plechovka celých nebo drcených loupaných rajčat nebo rajský protlak zředěný trochou vody
bylinky, sůl
vše co máme rádi na obložení (tuňák z konzervy, ančovičky, salám, slanina, žampióny, zelenina pokrájená na plátky, olivy...) pro vegetariány a vegany jen to jejich oblíbené

Z vody, cukru a droždí necháme vzejít kvásek. Pečlivě proděláme hnětačem s moukou, solí a olejem, až se těsto nelepí na stěny mísy. (Začneme s menším množstvím mouky a přidáme podle potřeby.) Pak těsto rozdělíme na 4 stejné části a zabalíme velmi volně do potravinářské fólie pomazané olejem (proti přilepení těsta). Necháme buď cca 3 hodiny pracovat v teple nebo můžeme lépe zabalené uložit do chladničky a nechat kynout pomalu. Pozor, těsto zdvojnásobuje objem!

Po vykynutí každý díl rozválíme (roztaháme prsty) rovnou na pečícím papíře do potřebného tvaru a velikosti. Na základ použijeme zjednodušené sugo: rozmixovaný obsah plechovky s přidáním soli a bylinek dle chuti.

Obložíme čím kdo nejraději a pečeme na předehřátém rozpáleném kameni na maximum (u nás 300 °C) asi 5 -7 minut. Po upečení můžeme na potření okrajů použít kapku dobrého olivového oleje.

Pokud připravíme více těsta, výborné jsou tenké placky bez obložení pečené jen asi 4 minuty a následně po pečení potřené směsí oleje, (sušeného) rozmarýnu a soli. Podobné jsem si s chutí dávala v jedné pizzerii, kde je podávali jako předkrm nebo k salátu a říkali jim "picapány" nejsem si jistá jak to psát.