

# MINIPIZZA PARTY

PRO DĚTI VE VĚKU:  
4-9 let

## BUDEME POTŘEBOVAT:

### ingredience na těsto:

3 sklenice pšeničné mouky, 3 lžičce olivového oleje, 1 lžičce cukru, 25 g čerstvého droždí, půllžičce soli, 200 ml vody

### ingredience na pizzu:

rajčatová omáčka, sýr (např. mozzarella), šunka, paprika, olivy, ananas, formičky do písku (nejlépe nepoužíté, pokud byly již někdy v minulosti použity, vypláchneme je vařící vodou, abychom odstranili všechny bakterie), **papírové utěrky Tento Extra Strong**

### PŘÍPRAVA:

Všechny děti zbožňují pizzu! Ale co si ji takhle udělat ve tvaru želvy nebo hvězdy? Pravá pizza party začíná! Jak na to? Stačí použít klasický recept a spojit ho s dobrým nápadem.

Z přísad uhněteme těsto a počkáme, dokud nenakvane.

Jakmile zdvojnásobí svůj objem, rozválíme ho na desce a děti zapojíme tím, že z něj pomocí formiček do písku vykrajují různé tvary. Mini pizzu pak na pečícím papíře vložíme na pekáč a každou z nich natřeme rajskou omáčkou.

Tad' jsou na řadě další ingredience! Necháme děti, aby vybraly své oblíbené přísady a pokladly je na těsto tak, jak se jim líbí.

Všechny pizzzy pak posypeme sýrem a počkáme 15 minut, dokud těsto opět trochu nenaroste. Nakonec vložíme formu do trouby předem vyhřáté na 200 °C, pečeme 15 minut a hotové necháme vychladnout. Dobrou chuť!

## JEJDA!

Během přípravy těsta a vykrajování formičkami se může rozsypat mouka. Při práci s rajčatovou omáčkou se mohou její zbytky objevit na neočekávaných místech v kuchyni. Všechny skvrny, a dokonce i ty zasklé od omáčky a těsta, bez problémů odstraníme několika papírovými utěrkami **Tento Extra Strong**, které výborně sají a netrhají se, ani když jsou mokré.

