1) Majitel restaurace se rozhodl přidávat recepty na některá jídla, zadejte následující text do textového editoru

Recept na pizzu

Ingredience:

20 g droždí (½ kostky)

½ lžičky cukru

500 g polohrubé mouky nebo 550 g hladké mouky na pizzu + na posypání pracovní plochy

5 lžic panenského olivového oleje

1 lžička soli

Postup přípravy:

Rozmíchejte rozdrobené droždí, trochu vlažné vody a cukr. Na teplém místě nechte vzejít kvásek.

V míse promíchejte mouku, sůl, kvásek a olej. Postupně přilévejte asi300 ml vlažné vody a propracovávejte, až vznikne soudržné těsto.

Těsto přemístěte na pomoučněný vál a důkladně začněte hníst, aby bylo pružné a nelepilo se.

Vytvořte bochánek, poprašte moukou, přikryjte čistou utěrkou a nechte kynout hodinu a půl až dvě hodiny, aby zdvojnásobilo ob­jem.

Rozdělte na čtyři díly. Na pomoučněném válu pak každý vyválejte a vytáhněte na tenkou placku. Pomocí válečku přeneste na plech vyložený pečicím papírem.

Vytvarujte zvýšený okraj, těsto rychle poklaďte dobrotami podle zvoleného receptu nebo vlastní fantazie a ihned vložte do pořádně rozpálené trouby.

Použijte naučené značky a zformátujte text, tak aby byl vhodně k přečtení.

2) Použijte následující značky

**b br cite dfn em**

**i q small time**