

# Chrupiąca pizza.

Autor: **agnes72**Przepisów: **697** Ocena: **4420**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- na ciasto: 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suszonych,
- 150 g ciepłej wody,
- 0,5 łyżeczki cukru,
- 2 szklanki mąki + 2 łyżki mąki na wyrobienie,
- 1 łyżeczka soli,
- 2 łyżki oleju.

## Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdży, cukru, mąki i wody przygotować rozczyn, postawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.



- 2 Do miski dodać mąkę i sól wymieszać,



③ następnie dodać wyrośnięty rozczyn, wymieszać łyżką,



④ pod koniec dodać olej i wyrabiać ręką aż ciasto będzie elastyczne i gładkie.



⑤ Wyrobione ciasto pozostawić do wyrośnięcia.



- 6 Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę i jeszcze pozagniatać. Blaszkę od piekarnika wyłożyć papierem i posmarować olejem, wyłożyć na środek kulę rozciągać po blaszce.



- 7 Dodatki kto jakie lubi.



- 8 Poczekać aż podrośnie z dodatkami następnie włożyć do piekarnika nagrzanego na 230 stopni i piec 30 minut, 5 minut przed końcem dodać ulubiony żółty ser starty na drobnych oczkach

jarzynowych.



9 Podawać z ketchupem lub kto z czym lubi.



Twoje notatki do przepisu: