

Chrupiąca "baza" do pizzy



Autor: **tweety_28**

Przepisów: **16** Ocena: **214**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto: mąka pszenna 50 dkg
- drożdże instant 7g
- sól płaska łyżeczka
- cukier pół łyżeczki
- 3 łyżki oleju
- 240 ml gorącej wody
- Składniki na sos: puszka pomidorów, szczypta soli, oregano, bazylija, papryka czerwona

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, soli, cukru, oleju, drożdży i wody wyrabiamy ciasto (powinno być elastyczne i ładnie odchodzić od ręki). Odstawiamy w ciepłe miejsce na około godzinę do wyrośnięcia.

Przygotowujemy sos. Pomidory wraz z przyprawami (daję po łyżeczce bazylii i oregano oraz szczyptę soli i papryki) przekładamy do rondelka, podlewamy niewielką ilością wody i dusimy pod przykryciem około 30-40 min. Gdy sok prawie całkiem odparuje, blendujemy pomidory na gładki mus.



- 2 Gdy ciasto zwiększy swoją objętość formujemy naszą pizzę :)



- 3 Smarujemy ciasto wcześniej przygotowanym i wystudzonym sosem (przy wersji bez sera polecam posmarować ciasto grubszą warstwą sosu wtedy pizza nie jest zbyt sucha).



- 4 Teraz pozostaje nam już tylko uzupełnić pizzę o składniki, które najbardziej lubimy np. szynkę, salami, pieczarki, kukurydzę (wersja bez sera) :)



5 lub "wzbogaconą" o mozzarelle ;)

Pizze pieczemy około 13 minut w piekarniku nagrzanym do 250 st.



Twoje notatki do przepisu: