

Ciasto do pizzy



Autor: **andalmatiner**
Przepisów: **114** Ocena: **730**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3,5 szklanki mąki typ 00 lub zwykła pszenna typ np. 650
- 2 opakowania suchych drożdży (14 g) lub 25 g drożdży świeżych
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 szklanki letniej wody
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej do miski i wymieszaj z suchymi drożdżami (ze świeżych drożdży należy najpierw zrobić rozczyn).
2. Dodaj pozostałe składniki i wyrób gładkie, elastyczne ciasto. (Ciasto możesz wyrobić ręcznie. Ja do wyrobienia ciasta używam miksera z końcówkami z hakiem).
3. Z ciasta uformuj kulę, umieść w naczyniu i przykryj folią spożywczą. Pozostaw w ciepłe do podwojenia objętości (około 1 - 1,5 godziny).
4. Blachę do pizzy wysmaruj oliwą (dodatkową).
5. Wyrośnięte ciasto uderz pięścią. Podziel na 3 równe części. Uformuj z nich spody na pizzę, bezpośrednio na blaszce, pozostawiając nieco grubsze brzegi.
6. Na spód z ciasta wyłóż sos pomidorowy, ser i następnie ulubione dodatki.
7. Piecz około 10-15 minut w maksymalnej temperaturze piekarnika (250°C).
8. Podawaj gorącą.
9. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu:

