

Ciasto na pizzę bez wyrastania / bez rośnięcia - najszybsze, najlepsze



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **12176**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanka ciepłego mleka
- 25g świeżych drożdży
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy w misce z cukrem i solą, dodajemy olej. Drożdże rozpuszczamy w ciepłym (nie gorącym!) mleku. Wlewamy do miski. Wyrabiamy do uzyskania gładkiego ciasta
- 2 Ciasto wałkujemy i przekładamy na blaszkę z wyposażenia piekarnika nasmarowaną olejem lub formujemy kształt klasycznej pizzy zawijając brzegi.
- 3 Na ciasto układamy ulubione składniki. Pieczemy w temperaturze 210 stopni przez około 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: