

Domowa pizza



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1415**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO
- 250 g mąki pszennej
- 150 ml ciepłej wody
- 7 g suchych drożdży (1 opakowanie)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- 1 łyżka suszonych ziół (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy, dodajemy drożdże, cukier, sól, zioła i wodę. Całość zagniatamy, po chwili dodajemy oliwę. Ciasto zagniatamy przez co najmniej 5 minut (można za pomocą miksera z hakami do ciasta drożdżowego). Odstawiamy w ciepłe miejsce na czas przygotowania składników.

Ciasto na pizzę rozciągamy na blasze. Smarujemy ulubionym sosem i nakładamy ulubione dodatki (u mnie mozzarella w kulce i tarta, pomidory, surowe pieczarki, kukurydza, szynka). Pizzę wkładamy do piekarnika i ustawiamy temperaturę 250°C (pizzę wkładamy do zimnego piekarnika). Pieczemy przez 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: