

Włoskie ciasto do pizzy moich Kolegów :)



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1840**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka Szymanowska, 25 dag
- ciepła woda, 150 ml
- drożdże, 15 g
- sól, 5g
- dodatki do pizzy, wolna amerykanka ;-)

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuszczone w ciepłej wodzie drożdże połączyć z mąką, dodać sól. Wyrabiać ciasto przez 10-12 minut. Ciasto ponakłuwać widelcem, przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce na 1 godziny. Gdy ciasto podwoi już swoją objętość : wysmarować blachę odrobiną oliwy. Rozsypać na to troszkę mąki.. Rozłożyć na to cieniutko (!) rozwałkowane ciasto.

Twoje notatki do przepisu: