

Ciasto na pizze

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Proste

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- sól - 1 łyżeczka(i)
- ciepła woda - 0,25 l
- drożdże - 3 dag
- cukier - szczypta(y)
- oliwa - 100 ml

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiać z solą do miski, w środku zrobić dłonią wgłębienie. 150ml wymieszać z pokruszonymi drożdżami i cukrem, odstawić na 5min. Rozpuszczone drożdże i oliwę wlać we wgłębienie w mące, wymieszać, dodać po łyżce resztę wody. Gdy ciasto zacznie odchodzić od miski, przełożyć je na oproszona mąka stolnice, wyrabiać 10min. Z ciasto uformować kule, przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na godzinę. Podzielić na 2 połowy, spłaszczyć dłonią na placki. Placki ciasta grubości 0,5cm przełożyć do blachy, docisnąć dłonią brzegi. Po obłożeniu piec na złoto ok. 15minut (250stopni)

