



przepisy.pl

Pizza – Podstawowa receptura na ciasto - VIDEO



Składniki:

- świeże drożdże - 25 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 700 gramów
- ciepła woda - 250 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do odpowiedniej miseczki nalej szklankę ciepłej wody, rozpuść w niej sól, cukier i drożdże, dodaj oliwę oraz mąkę. Delikatnie mieszając połącz wszystkie składniki. Ciasto wyrabiaj około 5 minut, aż przestanie kleić się do rąk, w razie potrzeby dodaj jeszcze trochę mąki.
2. Przygotowane w ten sposób ciasto odstaw na około 20 minut w ciepłe miejsce, przykrywając miseczkę czystą ściereczką, aby wyrosło.
3. Wyrośnięte ciasto podziel na cztery części, z każdej uformuj kulę wyrabiając ciasto jeszcze raz. Jedną porcję ciasta pozostaw na desce oprószonej mąką, resztę na powrót przełóż do miski i przykryj ściereczką.
4. Pozostawioną kulę ciasta rozwałkuj na grubość około 5 milimetrów nadając jej okrągły kształt.
5. Ciasto posmaruj sosem (zobacz przepis na sos do pizzy), nałóż odpowiednie składniki. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl