

Ciasto na pizzę



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 6 osób

Koszty przyrządzenia: 5

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- drożdże - 42 g
- sól - szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- letnia woda - szklanka

Opis przygotowania:

Drożdże rozpuścić w 2 łyżkach ciepłej wody. W misce wymieszać mąkę z solą, dodać rozpuszczone drożdże, wymieszać, dodać 2 łyżki oleju. Wlewając do ciasta ciepłą wodę, ugniatać je ręcznie, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Gdyby czasem było za gęste to można dodać więcej wody. Następnie przykryć je ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na pół godziny. Po tym czasie rozwałkować ciasto na placek, wyłożyć na blachę wysmarowaną olejem i ułożyć na nim dodatki i zapiekać 20 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!