Ciasto do pizzy



Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 5
Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- drożdze - 1/2 kostki
- olej - 2-3 łyżki
- sól - szczypta
- cukier - szczypta
- woda - 1 szklanka

Opis przygotowania:

Do miski wsypać mąkę, wkruszyć drożdże, dodać olej, sól, cukier i wymieszać. Następnie dodać wodę i zagniatać do momentu, w którym ciasto n lepi się do rąk. Pozostawić na kilka minut, aby rosło. Piec na blasze posypanej mąką w temp. 250 stopni.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!