

Ciasto na pizze z mąki orkiszowej



Autor: **Milycooking**
Przepisów: **60** Ocena: **283**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka orkiszowa 500 g
- Woda 2 szklanki
- Drożdże 10 g
- Sól 10 g
- Cukier ok 5 g

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobienie ciasta na pizze zaczynamy od przygotowania zaczynu z drożdży. Do małej miseczki dodajemy drożdże, cukier i jedną łyżkę mąki, wszystko zalewamy 100 ml wody i energicznie mieszamy. Gdy na wierzchu pojawią się bąble/pianka to znaczy, że drożdże zaczęły swoją pracę. Zaczyn odstawiamy w ciepłe miejsce na ok 20-30 min. Gdy już czas oczekiwania minie, zaczyn powinien zwiększyć swoją objętość nawet dwukrotnie i jest gotowy do dalszego działania. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj wyrośnięty zaczyn i wyrabiaj ciasto dodając stopniowo wody. Ciasto wyrabiamy ruchem zewnętrznym do środka (zbieramy ciasto z zewnątrz do środka i ugniatamy). Staramy się doprowadzić ciasto do miękkiej konsystencji i gdy będzie odchodzić od rąk. Jeżeli ciasto lepi się do rąk to dodajemy mąki, jeżeli jest za twarde lub nie lepi się wcale dodajemy wody. Po wyrobieniu dzielimy ciasto na dwie części i odstawiamy na 20 min do lodówki pod przykryciem.

Gdy ciasto już jest gotowe możemy zacząć myśleć nad ulubionymi składnikami. W moim przypadku była to żywiecka kiełbasa, pieczarki i ser mozzarella. Ale nie narzucam Wam składników

Twoje notatki do przepisu: