

Ciasto na pizzę zrobione w Termomixe.



Autor: **danutast1**
Przepisów: **169** Ocena: **2727**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g mąki
- 250 g ciepłej wody
- 25 g drożdży
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie.
- 2 Do naczynia miksującego wsypać mąkę, cukier, sól, wodę z drożdżami i olej.
- 3 Ustawić czas na 2 min. i włączyć interwał.
- 4 Ciasto przełożyć do miski przykryć ściereczką i pozostawić na 15-20 min do wyrośnięcia.



- 5 Gdy ciasto wyrośnie wyłożyć na dużą blaszkę i dodać ulubione składniki .
- 6 Piec w piekarniku nagrzanym do 220 st. 15-20 min.

Życzę smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: