

Kocurkowa Pizza



Autor: **Kocurekwkuchni**
Przepisów: 24 Ocena: 389



5-6 os.



15 min



średnie przystępne



www.kocurekwkuchni.blog.pl

Kocurekwkuchni | Smaker.pl

Składniki:

- Mąka pszenna, 500g
- ciepła woda, 2 szklanki
- sól, 1 łyżeczka
- drożdże, 4dkg świeżych lub paczuszka suszonych na 1/2kg mąki
- oliwa, 4łyżek
- ulubione dodatki

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę przesiać, wymieszać z solą i suchymi drożdżami. Jeśli używacie świeżych drożdży, 5 minut wcześniej nastawić rozczyń: drożdże wymieszać z 2 łyżkami ciepłego mleka i łyżeczką cukru, poczekać aż zaczną pracować i dodać do mąki.
- 2 Wlać 2 szklanki ciepłej wody i wyrabiać ciasto kilka minut, ciasto nie może być twarde, dolej oliwę i wyrabiaj z ciastem aż się połączy. Posyp mąką, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok 40 minut.
- 3 Teraz już polecam puścić wodze fantazji. Można uformować 3 okrągłe pizze o średnicy 28cm, ja najczęściej z lenistwa rozkładam całe ciasto na największej blaszce wysmarowanej oliwą. A na wierzch... To już wszystko w Waszych rękach!:) U mnie były sery żółte, białe i niebieskie. Były pomidorki i papryka, była też wędlina. Czyż to nie jest niezawodny sposób na czyszczenie lodówki?
- 4 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: