

Pizza na najlepszym cienkim cieście



Autor: **Akademia**
Przepisów: **101** Ocena: **825**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 g mąki pszennej typ 450
- 30 g drożdży świeżych
- ok. 250 ml ciepłej wody
- łyżeczka oliwy z oliwek
- łyżeczka cukru
- 1,5 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewam do miski. W około 50 ml ciepłej wody rozpuszczam pokruszone drożdże. Dodaję łyżeczkę cukru i 1-2 łyżeczki mąki.
- 2 Do mąki dodaję oliwę i wlewam zaczyn. W około 200 ml ciepłej wody rozpuszczam sól. Wodę z solą wlewam stopniowo do ciasta. Całość dokładnie zagniatam. Z ciasta formuję kulę. Wkładam do miski, przykrywam ściereczką i pozostawiam w ciepłym miejscu na około 2 godziny. Żeby ciasto nie wyschło, kulę delikatnie zwilżam wodą.
- 3 Ciasto dzielę na dwie części. Formuję z nich kule, które rozwałkowuję na oprószonej semoliną stolnicy na cienkie placki. Zawijam brzegi. Na każdym z nich układam ulubione składniki. Piekę 10 minut w 220 stopniach Celsjusza.

Twoje notatki do przepisu: