

CIASTO NA PIZZĘ

Wpisany przez Dana

środa, 14 lutego 2007 16:43 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:40

2 szklanki mąki, 30 g drożdży, szklanka letniej wody, 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżka cukru, łyżeczka soli.

Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, pokruszyć do niego drożdże, wsypać cukier i dolać trochę wody. Leciutko zamieszać w tym dołku, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na kilkanaście minut. Gdy drożdże ładnie się „ruszą”, dodać soli, oliwy i jeszcze trochę wody. Wyrobić gładkie, sprężyste ciasto. Odstawić pod ściereczką do wyrośnięcia, jeszcze raz zagnieść. Wystarcza na 4 cienkie krążki 24 cm średnicy lub jedną dużą blachę piekarnikową.

Przepis własny