Pizza caccia nanza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2834 razy.

2 i 1/2 szklanki mąki pszennej,

sól,

2 łyżeczki drożdży,

szklanka ciepłej wody,

2 ząbki czosnku,

3 łyżki oliwy,

pieprz

W misce rozprowadzić wodą drożdże, wymieszać z dwiema szklankami mąki i solą. Przełożyć na stolnice posypaną mąką, ciasto wyrabiać około 15 min często posypując mąką Włożyć do miski wysmarowanej oliwą, przewrócić tak, aby spód i wierzch pokrył się cienka warstwa tłuszczu. Pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoja objętość . Wyłożyć na stolnice posypaną mąką, wyrabiać około 5 min, włożyć do wysmarowanej miski, pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Przełożyć na stolnice, szybkimi ruchami wyrabiać przez pół minuty, rozwałkować na grubość 1 cm. Blachę odwrócić dnem do góry, posmarować oliwą lub masłem, ułożyć placek. Czubkiem noża naciąć ciasto, posypać każde nacięcie szczypta ziół i czosnku. Polać oliwą, lekko rozsmarować , posypać solą i pieprzem. Piec w mocno nagrzanym piekarniku (200 C) 15 min lub do zrumienienia. Przed podaniem czosnek można usunąć .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>