
Pizza 5

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2694 razy.

Oto przepis na pizzę, która w kręgu moich znajomych uchodzi za dobrą.

Jest to przepis na miękkie ciasto i powinno wystarczyć dla 4 osób:

250 g mąki

15 g drożdży

1/8 litra letniego mleka

szczypta soli

1 żółtko

30 g miękkiego masła lub margaryny (ja używam margarynę)

składniki na wierzch wg gustu

W dużej misce rozpuścić drożdże w mleku, dodać resztę składników. Rękami wyrobić ciasto bardzo dokładnie i gdy będzie już jednolitą masą zostawić ciasto 45 minut w "spokoju". Następnie wyłożyć ciasto na wysmarowaną tłuszczem blachę. Wyłożenie składników na ciasto i upieczenie pizzy (piekarnik 180 stopni, 30- 40 minut) nie powinno stanowić żadnego problemu.

Pozdrawiam i życzę smacznego

From: Artur.Rysch@t-online.de (Krystyna Rysch)