
Pizza 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 razy.

proporcje mniej więcej takie:

500 g mąki

paczuszka lub dwie drożdzy instant

5 łyżek najlepszej oliwy z oliwek

sól

łyżeczka cukru,

woda

Wyrobić z tego gładkie ciasto. Powinno być dość twarde i elastyczne. Jak się ma trochę wprawy, to można mikserem, ale pewniej jest to zrobić ręcznie. Odstawić do wyrośnięcia, a następnie na blachę, rozplaszczyc i do pieca. Do ciasta można dodać trochę sproszkowanego czosnku lub/i oregano - ma wtedy ciekawy zapach.

Dobra rada:

Z doświadczenia (własnego i innych) wiem, że do ciasta na pizzę potrzeba jest odrobina wprawy. Niektóre z tych pierwszych razów mogą być nieudane. Jeżeli to więc na specjalną okazję, to lepiej wcześniej potrenować .

Pozdrawiam

From: "Zbyszek" <okon@fnet.pl>