
Ciasto na pizzę 5

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6075 razy.

Ja ogladałem kiedyś Kuronia na TVN'ie robił pizzę i wypróbowałem przepis -> moja dziewczyna była w szoku stwierdziła że to najlepsza pizza jaka jadłem (mi również smakowała)

Oto przepis na ciasto grube:

1. Mąka razowa 5 dag
2. Mąka pszenna 5 dag.
3. Drożdże ok 1/10 opakowania
4. Woda letnia (szklanka)
5. Cukier i sól
6. Oliwa z oliwek (ewentualnie zwykły olej)

I lecimy -> Drożdże rozpuszczasz w letniej wodzie (stoja sobie 3 min.), mąkę przesiewasz przez sito robisz na środku dołek, teraz wlewasz 2 łyżki oliwy + rozpuszczone drożdże - teraz ugniatasz jak będzie za zadkie lub geste wspomogasz się to woda lub mąka OK - jeżeli jest ugnieciono wrzucasz to do miski przykrywasz ściereczką odstawiasz w ciepłym miejscu czekasz aż urosnie jak minie około 30 min wywalasz na stolnicę i walcujesz. Potem układasz ciasto w odpowiedniej formie i ważne kropisz oliwą wierzch (po to że farsz potem nie znajdzie się na dnie twojego ciasta to naprawdę działa) Jak wszystko nawalisz już na wierzch to wsadzasz pizzę do naprawdę rozgrzanego pieca.

p.s. Kurcze jak pisałem do tak mi slinka ciekła że dzisiaj sam ją zrobię.

Smacznego

Pozdrawiam

From: "Paweł Czajka" <pc@wkra.com.pl>

Z dziesięciu deko mąki to strasznie mikra ta pizza wyjdzie..:]
Nadesłał(a): Antoni Strogonow <galaktyczny555@gazeta.pl> 2006-05-13 11:05:19