

---

# Ciasto na pizzę 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4166 razy.

Ciasto na pizzę to przyszczyć (nie wyciskac, to nie ten przyszczyć).

Bierzesz 1/3 paczuski drożdży (około 3 dkg), rozbijasz to w połowie kubeczka letniej wody. Dodajesz płaską łyżeczkę cukru i tyleż maki. Dobrze rozmieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. (Jak bardzo Ci się spieszy, to odpuść sobie to wyrastanie). Następnie wlej te drożdże do pojemnika, dodaj maki (ok. 2 szklanek), łyżkę oliwy i sol.

Ilość maki jest płynna w zależności od chęci otrzymania twardości ciasta (więcej maki ciasto twardsze). Wyrabiasz mikserem (albo ręką) aż ciasto będzie się odklejać od ścianek naczynia. Gdy będzie za rzadkie dodaj maki, za twarde czyli nie chce się wyrobić na gładką masę dodaj wody. Smarujesz blachę oliwą lub masłem, rozkładasz ciasto rozklepujesz je równomiernie i smarujesz sosem pomidorowym, okładasz czym chcesz, pieczesz i degustujesz.

**SMACZNEGO !!!**

From: Tomasz.Pogoda@unilever.com (Tomasz Pogoda)