Ciasto na pizzę 6

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4324 razy.

Ciasto na pizze to pryszcz (nie wyciskac, to nie ten pryszcz).

Bierzesz 1/3 paczuszki drozdzy (okolo 3 dkg), rozbeltujesz to w polowie kubeczke letniej wody. Dodajesz plaska lyzeczke cukru i tylez maki. Dobze rozmieszaj i odstaw w cieple miejsce do wyrosniecia. (Jak bardzo Ci sie spieszy, to odpusc sobie to wyrastanie). Nastepnie wlej te drozdze do pojemnika, dodaj maki (ok. 2 szklanek), lyzke oliwy i sol.

Ilosc maki jest plynna w zaleznosci od checi otrzymania twardosci ciasta (wiecej maki ciasto twardsze). Wyrabiasz mikserem (albo reka) az ciasto bedzie sie odklejac od scianek naczynia. Gdy bedzie za rzadkie dodaj maki, za twarde czyli nie chce sie wyrobic na gladka mase dodaj wody. Smarujesz blache oliwa lub maslem, rozkladasz ciasto rozklepujesz je rownomiernie i smarujesz sosem pomidorowym, okladasz czym chcesz, pieczesz i degustujesz.

SMACZNEGO !!!

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