
Ciasto na pizzę 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7352 razy.

Oto przepis na ciasto dla wytrwałych:

Przygotowanie 15 min.

Oczekiwanie 2 godz.

Pieczenie 15-20 min

2 niepełne szklanki mąki pszennej

20 g drożdży

łyżeczka soli

łyżeczka cukru

2 łyżki oliwy do smarowania wierzchu ciasta

Rozgnieść drożdże w misce, wymieszać z odrobiną ciepłej wody i odstawić, aby wyrosły. W mące zrobić zagłębienie, wlać wyrosnięte drożdże, wsypać sól i cukier. Zagnieść ciasto ręką. Wyrabiać jeszcze 10 min, po uformować kulę, przykryć ściereczką i zostawić na 2 godziny w ciepłym miejscu.

Uwaga! Z podanej ilości ciasta wychodzą 2-3 pizze. Nadmiar ciasta można przechowywać w folii w lodówce.

From: "Szafran Daniel" daniels@free.id.onet.pl

proponuję drożdże rozpuścić w odrobinie ciepłego mleka z odrobiną cukru, bo z ciepłą wodą nie dają rady

Nadesłał(a): Edyta <dom@beyster.com.pl> 2006-01-18 15:01:35

KO!hcanie nie masz pojecci o kuch włoskiej

Nadesłał(a): 2006-02-18 23:02:19

z ciepłą wodą wychodzi super 1 łyżeczkę oliwy dodaj do ciasta nie czekaj 2-godzin zagniataj odrazu i władał do pieca będzie eksta pizza

Nadesłał(a):