



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Pizza domowa z piekarnika

Super przepis na pizzę na cienkim cieście

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ karnawal

Składniki:

- mąka , 60 dag
- drożdże, 5 dag
- oliwa, 4 łyżk.
- przecier pomidorowy, 1 l
- zioła prowansalskie, 2 łyżk.
- sól, 4 szczypta

Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuszczamy w 300 ml ciepłej, osolonej wody wymieszanej z 2 łyżkami oliwy. Mąkę wysyp na stolnicę, zrób w niej zagłębienie, wlewaj po trochu wody z drożdżami i zagniataj ciasto. Gdy przestanie się lepić do ręki, uformuj kulę, skrop jeszcze odrobin oliwy, przykryj czystą ściereczką i odstaw na 45 - 1h do wyrośnięcia. Ciasto można też zagnieść w maszynie ale nie jest to konieczne. Przygotuj sos: na patelnię wylej przecier pomidorowy - najlepiej włoską passatę albo przecier przygotowany w domu. Dodaj zioła prowansalskie, resztę oliwy, sól i redukuj do powstania gęstego sosu. Kiedy ciasto wyrośnie, podziel je na 4 części i rozwałkuj na grubość 5 mm. Wyłóż ciasto w formie na pizzę, jeśli lubisz grubsze brzegi zawiń je do środka. Nałóż na pizzę sos, następnie ser mozzarella i ulubiony farsz. Piecz 12 minut w temperaturze 230 stopni Celsjusza. Nasze ulubione dodatki do pizzy: - pizza z salami, pieczarkami i oliwkami- pizza z serem pleśniowym, czerwoną fasolą, chili i rukolą Smacznego!

