



Tekst i zdjęcie: **husarz90** - Kuchcik (48)

## **Ciasto do pizza**

Metodą prób i błędów obmyśliłem własny sposób na przyrządzenie ciasta do pizza

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Kolacja

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** jedna

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- mąka pszenna, 2 szkl.
- ciepła woda , 50 ml
- mleko 3,2 % , 100 ml
- drożdże, 1 łyżecz.
- oliwa, 2 łyżk.
- sól, 3 łyżecz.
- cukier, 1 łyżecz.
- pieprz czarny, 3 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Pierwsze co robimy to wlewamy do szklanki ciepłą wodę(ok.35st) wraz z mlekiem. Dodajemy drożdże i cukier. Wszystko dokładnie mieszamy do momentu, gdy drożdże nam się rozpuszczą.Ten odczyn niech zacznie pracować, co zajmie mu ok. 20 minut.W tym czasie przechodzimy do przygotowania ciasta.Do naczynia wsypujemy mąkę, następnie sól, pieprz i oliwę(extra vergine).Po 20 minutach wlewamy nasze pracujące drożdże. Wszystko mieszamy i ugniatamy ciasto do momentu, kiedy cała masa stanie się jednolita. Trwa to około 10 minut. Jeśli ciasto ma być miękkie dodajemy mniej oliwy.Jeśli chcemy by ciasto nam urosło odstawiamy na około pół godziny, następnie wałkujemy, formujemy placek i właśnie otrzymaliśmy gotowy spód do włoskiej pizza. Buon appetito!

