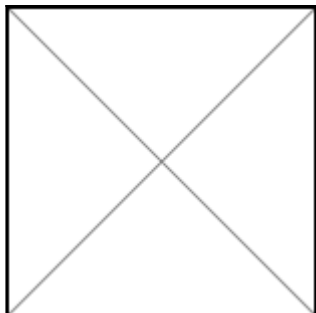




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Ciasto na pizzę z pizzerii

Ciasto na pizzę z pizzerii

Składniki:

- mąka pszenna, 40 dag
- jajka, 1 szt.
- drożdże, 1 szt.
- olej, 3 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 łyżecz.
- mleko 3,2 % , 1 szkl.
- woda gazowana, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuścić w lekko ciepłym mleku z łyżeczką cukru. Mąkę, jajka, olej, sól, drożdże i mleko razem wymieszać. Jeśli ciasto będzie za gęste, rozrobić je dodając wodę. Można dodać zwykłą wodę zamiast gazowanej. Po wyrobieniu ciasta zostawić je na około 15 minut w ciepłym miejscu. Po tym czasie rozwałkować ciasto, nałożyć na nie składniki i piec około 20 minut w temperaturze 175 st.C. Można zamiast wody dać piwo.

