



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

Idealne ciasto na pizzę

Prosto w Włoch!

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka pszenna, 60 dag
- drożdże, 50 g
- sól, 1 szczypta
- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- ciepła woda , 300 ml

Sposób przygotowania:

Ciasto jest super łatwe i zawsze wychodzi. Wymieszaj drożdże w letniej wodzie do rozpuszczenia. Wlej oliwę. Do mąki dodaj sól i wyrób ciasto dodając powoli ciepłą wodę z resztą składników. Najlepiej użyć do tego robota planetarnego lub wyrabiać ręcznie do momentu gdy ciasto nie będzie przyklejać się do rąk. Włożyć do dużej miski (ciasto urośnie) i skropić oliwą. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (około 30-60 min).

