

Pizza na puszystym cieście



PALINCIA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	500 g
woda letnia	330 g
sól	szczypta
drożdże suche	7 g
oliwa	2-4 łyżki

Dodatki do wyboru

ser żółty starty	4 garście
pomidor	2 szt
papryka czerwona	1 szt
szynka	10 plasterków
cebula	1 szt
pieczarki	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Wszystkie składniki wrzucamy do miski.

Drożdże suche wsypujemy do miski ze składnikami.

Wszystko mieszamy dokładnie, aż ciasto będzie idealnie gładkie

UWAGA:

ciasto może być trochę "luźne", ale trzeba bardzo uważać z mąką, aby nie było za twarde. Dlatego najlepiej ręce smarować oliwą jak mąką.

Wyrobione ciasto chować do miski przykryć ściereczką i odstawić na godzinę, aż podwoi się objętość.

Ciasto można rozwałkować albo po prostu porzucić je dłońmi.

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia, który delikatnie smarujemy oliwą aby pizza nie przywarła i się nie rwała.

Ułożyć ciasto na blasze (na papierze do pieczenia) .

Nałożyć sos i dodatki wedle uznania (w przepisie są moje w ilości na dwie pizze bo tyle mi wyszło)

Piekarnik nagrzać do 220-250 stopni ponieważ pizza bardzo lubi ciepło nie bójmy się dużej temperatury.

W piekarniku pieczemy 12-18min doglądamy aby sie nie przypaliła albo włączamy termoobieg i tu pieczemy 6-8mint.

Smacznego