

Ciasto na pizze



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
drożdże	40 dag
olej	2 łyżki
sól, cukier	do smaku
woda	250 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozprowadzić z cukrem i ciepłą wodą, wymieszać z ok. 4 łyżkami mąki, przykryć i odstawić na 15 minut aż wyrosną.

Do mąki z solą wlać roztwór drożdżowy i wymieszać i zagnieść dość miękkie ciasto (jeśli będzie za twarde, wlać jeszcze trochę wody), dolać oliwę, wszystko razem ponownie zagnieść. Odstawić do wyrośnięcia.