

## Pizza - ciasto ziołowe



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| szkl. mąki                                          | 2,5-3 |
| dkg drożdży świeżych                                | 3     |
| mała łyżeczka soli                                  | 1     |
| łyżka cukru                                         | 1     |
| szkl. wody (może troszkę więcej, ile zabierze mąką) | 1     |
| łyżki oliwy                                         | 2-3   |
| czubata łyżka mieszanki ziół prowansalskich         | 1     |
| mała łyżeczka czosnku granulowanego suszonego       | 1     |
| łyżka oliwy do posmarowania ciasta                  | 1     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć, dodać cukier, rozetrzeć i zalać ciepłą wodą (nie może być za gorąca bo zabijemy drożdże!). Odstawić pod przykryciem na ok. 10-15 min. aż zaczną się "pienić". Mąkę przesiać, dodać sól, oliwę i zioła, wlać rozczyń i wyrobić miękkie, sprężyste ciasto. Uformować kulę, posmarować wierzch oliwą, ułożyć w misce i przykryć czystą ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30-60 min. aby podwoiło swoją objętość. Następnie zagnieść ponownie, rozwałkować i przenieść na blachę. Ja dzielę je 2-3 części i rozwałkowanym lekko wylepiam spody od tortownicy, przykrywam i odstawiam jeszcze na 10-15 min. aby ponownie podrosło zanim posmaruję sosem i wyłożę dodatki. Takie ciasto jest bardzo smaczne i pięknie pachnie, polecam!