

Ciasto na pizzę



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

woda letnia	200 ml
drożdże świeże	25 dag
olej	1 łyż.
sól	1 łyż.
mąka	350 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę należy lekko podgrzać. Ma być letnia. Drożdże pokruszyć w misce, wlać trochę wody i wymieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Dodać resztę wody, sól i prawie całą mąkę. Ze składników wyrabiaj ciasto aż stanie się gładkie dosypując resztę mąki. Gotowe należy odstawić na około 40 minut żeby wyrosło. Gotowe rozwałkować na blachę i porzklądać swoje ulubione dodatki.