

Ciasto na pizze



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
drożdże	3 dag
jajko	2 sztuki
mleko	1/2 szklanki
gałka muskatołowa	1 płaska łyżeczka
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W 50 ml ciepłego mleka rozpuszczamy drożdże z łyżeczką cukru, gdy drożdże urosną wlewamy do mąki, dodajemy jajka, mleko, gałkę muskatołową, masło, olej, sól do smaku i wyrabiamy ciasto. Pozostawiamy do wyrośnięcia.