

Żytnie ciasto do pizzy



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka żytnia	300 g
drożdże świeże	20 g
woda	1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypać mąkę, zrobić wgłębienie, wkruszyć drożdże i wlać wodę. Odczekać chwilę aż drożdże zaczną pracować i zagnieść gładkie ciasto. Odstawić na pół godziny do wyrośnięcia i wyłożyć ciasto do formy na pizzę.