

PIZZA VIOLKI

Przepis dodany przez użytkownika viola88viola

Pokruszone drożdże mieszamy w kubeczku z cukrem, łyżką mąki i letnią wodą. Zostawiamy w ciepłym miejscu żeby ruszyły. Przesianą mąkę mieszamy w misce z wyrośniętymi drożdżami. Później dodajemy resztę składników. Oliwę do ciasta daje się na samym końcu. Ciasto wyrabiamy dokładnie przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne i będzie odchodzić od ręki. Wyrobite ciasto zostawiamy pod przykryciem, by wyrosło. Kiedy podwoi swoją objętość.

Ciasto wykładamy (rozciągamy) na dno dużej blaszki, jak do tortów, wysmarowanej tłuszczem i smarujemy z wierzchu oliwą z oliwek. Na wierzchu układamy składniki (co się nawinie) i nasza pizza ląduje w gorącym piekarniku na około pół godziny.

Na koniec pozostaje tylko życzyć smacznego :)

40 dkg mąki

2 dkg drożdży

1 szklanka wody

szczypta cukru

szczypta soli

4 łyżki oliwy z oliwek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 40 dag
- Drożdże - 2 dag
- woda - 1 szkl.
- cukier - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- oliwa z oliwek - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

Pokruszone drożdże mieszamy w kubeczku z cukrem, łyżką mąki i letnią wodą. Zostawiamy w ciepłym miejscu żeby ruszyły. Przesianą mąkę mieszamy w misce z wyrośniętymi drożdżami. Później dodajemy resztę składników. Oliwę do ciasta daje się na samym końcu. Ciasto wyrabiamy dokładnie przez około 10 minut, aż stanie się elastyczne i będzie odchodzić od ręki. Wyrobite ciasto zostawiamy pod przykryciem, by wyrosło. Kiedy podwoi swoją objętość.

Ciasto wykładamy (rozciągamy) na dno dużej blaszki, jak do tortów, wysmarowanej tłuszczem i smarujemy z wierzchu oliwą z oliwek. Na wierzchu układamy składniki (co się nawinie) i nasza pizza ląduje w gorącym piekarniku na około pół godziny.

Na koniec pozostaje tylko życzyć smacznego :)