

Ciasto na pizze



Składniki

2 szklanka - mąka
pszenna typ 500
1/2 szklanka - mleko
7 g - drożdże instant
1 szt. - jajko
1 szczypta - sól
1 szczypta - cukier

Opis wykonania

Moje ulubione ciasto na pizze pieczone we wskazany przez zemnie sposób, jest idealne dla osób lubiących pizze na cienkim cieście

Mąkę mieszamy z drożdżami, cukrem i solą. Wbijamy jajko i dodajemy letnie mleko. Wszystko dokładnie wyrabiamy. Pozostawiamy przykryte ściereczką na 20 minut w tym czasie ciasto zwiększy swoją objętość. Ciasto przekładamy na stolnicę i delikatnie rozwałkowujemy na placek o grubości około 1 cm. Tak przygotowany placek smarujemy sosem pomidorowym i układamy pokrojone ulubione składniki pizzy, posypujemy ziołami. Całość wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 60 stopni (grzanie na dół bez termoobiegu) na 8 minut, aby ciasto pod wpływem ciepła urosło delikatnie, następnie zwiększamy temperaturę do 200 stopni i pieczemy 15 minut (bez termoobiegu), po tym czasie pizze posypujemy startym serem i pieczemy jeszcze do 10 minut. Propozycja składników pizzy: pieczarki salami kukurydza czarne oliwki czerwona cebula czerwona papryka żółta papryka żółty ser bazyli, oregano, tymianek