

Mini pizze



Składniki

Opis wykonania

ciasto do pizzy

500 g - mąki pszennej

300 ml - ciepłej wody

12 g - drożdży instant

1 łyżeczka - soli

2 łyżka - oliwy z oliwek

dodatki

1 szt. - pomidorów z

puszki lub passaty na sos

pomidorowy

1 szt. - czosnku

ser mozzarella

wszystkie ulubione

dodatki zgodnie z

własnymi upodobaniami

lub propozycjami z

poniższego przepisu

Kolorowe mini pizze to świetny sposób na urozmaicenie każdego przyjęcia, a także rewelacyjne przekąska do oglądania emocjonujących meczów. Mini pizze to idealny sposób na trafienie w gusta większej grupy osób.



W dużej misce mąkę przesiej przez sitko i połącz z pozostałymi suchymi składnikami.

Następnie dodaj oliwę i wodę, i całość mieszaj do czasu aż ciasto zacznie się ładnie sklejać w jedną kulę. Dalej wyrabiaj je już na desce lub stolnicy przy pomocy dłoni. Zagniataj, rozciągaj, formuj kulę i tak na zmianę przez przynajmniej 7-8 minut, do czasu aż stanie się elastyczne i nie będzie się kleić do rąk. Jeżeli będzie zbyt kleiste, możesz dodać odrobinę mąki. Tak przygotowane ciasto podziel na 20 równych części i uformuj z nich kulki. Ułóż z odstępami na desce i przykryj lekko wilgotną ściereczką, aby ciasto na małe pizze spokojnie wyrosło przez 20-30 minut. W międzyczasie piekarnik rozgrzej do 250 stopni, dolna i górna grzałka bez termoobiegu.



Kiedy ciasto wyrasta zabierz się za przygotowanie sosu pomidorowego. Proponuję jego prostą, ale super pyszną wersję, której nie powstydzila by się żadna pizzeria. 1 puszkę krojonych pomidorów odsącz z części rzadkiego soku, dodaj posiekane 2 ząbki czosnku, łyżkę suszonego oregano, sól i pieprz. Całość zamieszaj i gotowe! Każdą wyrośniętą

