

## Pizza na cieście razowym



## Składniki

115 g - Mąka pszenna  
razowa typ 1850

115 g - Mąka pszenna  
uniwersalna typ 550

140 g - Ciepła woda

3 g - Olej

3 g - Cukier

5 g - Sól

4 g - Suche drożdże

## Opis wykonania

Domowa pizza na cieście z dodatkiem mąki razowej. Kuchnia włoska skradła serca wielu osobom, dobrze, że można uczynić ją odrobinę zdrowszą, na przykład wykorzystując mąkę razową zamiast pszennej.

Do mąki dodaj cukier, sól i suche drożdże. Wlej ciepłą wodę i wymieszaj składniki. Pozostaw na kilka minut, następnie zagnieć i znów pozostaw na kilka minut. Dodaj olej i porządnie zagnieć ciasto. Pozostaw do wyrastania w temperaturze pokojowej, po pół godzinie przegnieć ciasto aby je odgazować. Pozostaw na kolejne pół godziny, ewentualnie dłużej. Wyłóż ciasto na oprószonej stolnicę i rozplaszcz, przykryj i pozostaw na kilka minut. Rozgrzej piekarnik do 250st.C. Podsyp ciasto mąką i rozplaszcz je jeszcze bardziej, użyj wałka aby było dość cienkie. Przełóż na oprószonej łożatę do pizzy, nałóż sos, ser i ulubione dodatki. Piecz około 12-15 minut.