

Idealny Sposób na... Ciasta Drożdżowe (również pizzę! :)



Opis wskazówki

Powiadają, że do drożdży trzeba mieć rękę... Nic bardziej mylnego!

Chałka, drożdżówka, bułeczki, babeczki, pizza... Palce lizać! Ale te drożdże :/ Po pierwsze primo - tylko "piekarskie". No tak, ale co zrobić z tą kosteczką szarej substancji?? Chyba trzeba je... wyrosnąć ;p Powszechnym wrogiem tego procesu są... przeciagi. Gdzie więc znaleźć w każdym domu miejsce idealne aby przygotować tzw. zaczyn/rozczyń? Tu zaskoczenie - w każdym to samo :) Piekarnik! Porcję drożdży "piekarskich" (np. 25g) zasypujemy porcją cukru (np. 2 łyżki), zalewamy 2/3 kubeczka wody/mleka (w zależności od późniejszego zastosowania/przepisu) i dodajemy łyżkę mąki, której będziemy używać do przygotowania ciasta. Miksturę przygotowaną w miseczce przykrytej ściereczką (najlepiej lnianą) wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 40 stopni. 5-10min i voila! :D Korzystając z okazji przepis na pizzę idealną - zawsze wychodzi :) zaczyn/rozczyń j/w (uwaga! wlewamy do mąki!) ok. 300g mąki - jeśli używacie pszennej polecam dedykowaną do pizzy,zaś dla alergików np. żytnią (mieszaną 2000 i 720 - 50/50) z dodatkiem orkiszowej (np. 75g) 1/4 kubeczka oliwy sól do smaku opcjonalnie jajko - jeśli chcemy "puchate" ciasto Smacznego!