

Dobre ciasto na pizzę



Opis wskazówki

Jak zrobić idealne ciasto na pizzę?

Lubisz pizzę, ale nie wiesz, jak zrobić ją we własnych warunkach? To naprawdę nic trudnego. Wystarczy tylko, że będziesz mieć odpowiednie składniki.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Do sporządzenia ciasta na pizzę potrzebujesz:

Drożdży świeżych lub w proszku,
Wody i ewentualnie mleka w przypadku drożdży świeżych,
Mąki pszennej,
Soli,
Oliwy z oliwek.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

To wszystko. Te pięć składników zagwarantuje Ci, że będziesz mogła zrobić doskonałe ciasto na pizzę i jednocześnie zachwycić się smakiem późniejszej potrawy. Pieczenie ciasta z dodatkami trwa jakieś 30 minut, ale dłużej sporządza się ciasto. Mamy jednak kilka wskazówek, które sprawią, że zawsze Ci się ono uda.

Przede wszystkim do ciasta na pizzę zawsze wybieraj oliwę z pierwszego tłoczenia (extra virgin). Taka oliwa jest lepsza jakościowo i jednocześnie sprawi, że ciasto na pizzę także będzie smaczniejsze. Drugą kwestią jest przesiewanie mąki. Jeśli chcesz, by ciasto na pizzę było pulchne, przesiej wcześniej mąkę przez sitko. Drożdże natomiast rozprowadź nie w wodzie, a w ciepłym mleku z cukrem. Wtedy będą mogły optymalnie „pracować”.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.