

Jak zrobić ciasto na pizzę?



Opis wskazówki

Przepis na idealne ciasto na pizzę.

Przygotowanie pysznego ciasta na pizzę wcale nie jest takie trudne, jak mogłoby Ci się wydawać. W pierwszej kolejności musisz się wyposażyć w zestaw dobrych składników.

Gotowanie - zobacz przepisy.

W skład ciasta na pizzę wchodzi mąka, oliwa, sól, drożdże i woda.

Jeżeli przyrządzasz ciasto z drożdży w proszku (instant), to wystarczy, że wymieszasz je razem z mąką i przesiejesz przez sitko. Natomiast w sytuacji, kiedy korzystasz z drożdży świeżych, musisz je wymieszać z ciepłym mlekiem oraz cukrem i odstawić w ciepłe miejsce, by zaczął się proces fermentacji.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Ciasto na pizzę należy delikatnie wyrabiać, na sam koniec dodając oliwę z oliwek. Później kulkę ciasta wkładamy do miski i przykrywamy ściereczką, a następnie odstawiamy w ciepłe miejsce (25-30 stopni Celsjusza) na około pół godziny. Po tym czasie, gdy ciasto na pizzę już wyrośnie, przekładamy je na stolnicę i wałkujemy, nadając mu kształt. Końcówki zaginamy, tworząc tzw. boczki pizzy. Odpowiednio przygotowane ciasto na pizzę to gwarancja niebywałego smaku potrawy oraz ładnego jej wyglądu.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.