

Ciasto na pizzę z ziołowymi dodatkami



Opis wskazówki

Przepis na nietypowe ciasto na pizzę.

Zwyczajny smak ciasta na pizzę Ci się już znudził? Wypróbuj coś nietypowego.

Mamy na myśli ciasto na pizzę z ziołowymi dodatkami. Ciasto na pizzę sporządzasz jak zwykle, ale na koniec wsypujesz do niego oregano, zioła prowansalskie lub inną mieszkanke ziół. Oczywiście musisz dobrać je pod dodatki, które będą na pizzy.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Dobieraj tak, by ciasto na pizzę korespondowało z tym, co będzie na niej lub by ją dopełniało smakami. Bardzo dobry zabieg w tym kierunku potrafi wykonywać kuchnia chińska (np. ich sławny kurczak w pięciu smakach).

Ciasta na pizzę z ziołami to:

Sposób na odmianę wyglądu pizzy.

Szansa, by zaskoczyć, a może nawet zachwycić swoich gości.

Piękny element estetyczny, kawałki ziół są dobrze widoczne w cieście.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Musisz jednak ostrożnie dobierać zioła, bo dodatek niektórych może sprawić, że pizza po prostu nie wyrośnie tak, jak należy. Niech Twoje zioła będą absolutnie suche, a jeśli chcesz zastosować mokre, to po prostu ułóż je na wierzchu ciasta na pizzę, tuż pod dodatkami. W ten sposób zyskasz pewność, że „nie zmarnujesz” dania.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.