

Rodzaj przechowywania

T
y
p

r

Przechowywanie

Przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu.

h

Przepisy

o

Pizza włoska na cienkim cieście

- 300 g Mąki Młyny Stoisław na pizzę włoską typ „00"
- 10 g świeżych drożdży lub 4 g drożdży suszonych
- 200 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Dżem prowansalskie
- Sos pomidorowy

a

Utubione dodatki np.: ser, szynka, pieczarki, salami, kukurydza, papryka, cebula, oliwki, owoce morza.

u

Przygotowanie ciasta: Drożdże i cukier rozpuszczamy w 100 ml ciepłej wody i odstawiamy na kilka minut. Mąkę, sól oraz oliwę mieszamy w misce i dodajemy rozpuszczone drożdże. Wyrabiając ręcznie ciasto przez kilka minut, dolewamy co jakiś czas pozostałą część ciepłej wody. Ciasto powinno być jednolitej konsystencji, lekkie, sprężyste i nieklejące się do miski ani rąk. Z ciasta formujemy kulkę i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia w przykrytej ściereczką misce na około 30-40 min. W tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość. Wyrośnięte ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę i rozwałkowujemy na cienki placek (2-3 mm), nadając odpowiedni kształt.

Wykładamy na wysmarowaną tłuszczem blaszkę, smarujemy sosem pomidorowym i dekorujemy dodatkami według uznania. Pieczemy w uprzednio nagrzanym piekarniku w temp. 220-250°C przez 12-15 min.

a

Smacznego!

Opakowanie

Rozmiar opakowania

1kg

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy - 1

Wymiar

W
y
m
i
a
r
l
i
c
z
b
o
w
y