

Ciasto na pizze



Przepis utworzony przez: zzz

Data dodania: 2018-01-07

Czas przygotowania: 120

Kategoria: Ciasta i torty

Składniki:

> 25 g swieze_drozdze

Instrukcja:

Świeże drożdże ocieplić w temperaturze pokojowej. Przygotować roztwór: drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia (roztwór ze świeżych drożdży zwiększa objętość o ok. 3 razy - jeśli tak się nie stanie proces przygotowania roztworu trzeba powtórzyć od nowa, natomiast roztwór z drożdży instant może się tylko trochę spenić). Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą, zrobić wgłębienie w środku i wlać w nie roztwór. Sukcesywnie zagarniać łyżką mąkę do środka i przez 2 - 3 minuty mieszać składniki, pod koniec dodając jeszcze oliwę. Połączone składniki wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką. Wyrabiać przez ok. 15 minut aż ciasto będzie elastyczne i gładkie (ciasto można też zagnieść mikserem planetarnym). Wyrobione ciasto włożyć do dużej miski, przykryć ściereczką i odstawić na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę i chwilę zagnieść. Podzielić na 2 części, uformować z nich kulki i odłożyć na ok. 7 minut pod ściereczką. Blaszki (tortownice) posmarować oliwą. Włożyć na środek kulkę ciasta, delikatnie spłaszczyć i rozciągać, rozprowadzając palcami po całej powierzchni dna, zaczynając od środka i zostawiając niewielki "wałeczek"

na brzegu (zob. zdjęcia poniżej). UWAGA: najlepiej robić to kilkoma etapami, ciasto na początku sprężynuje i "cofa się" ale jeśli odczekamy chwilę będziemy mogli je dalej rozciągać.

Wyłożyć cienką warstwę SOSU POMIDOROWEGO, ser* oraz ulubione dodatki. Odczekać ok. 15 minut aż ciasto podrośnie, następnie piec w maksymalnie nagrzanym piekarniku (min. 250 st. C) przez ok. 10 minut.