

Nasz ulubiony przepis na ciasto na domową pizzę. Ciasto z tego przepisu jest elastyczne, miękkie i łatwe do przygotowania. Można przygotować cienki lub grubszy spód według uznania i upiec na nim pizzę z ulubionymi dodatkami.

Składniki na 2 pizze:

Ciasto:

- 300g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki oleju
- 20g świeżych drożdży lub 7g suchych drożdży instant
- 150ml lekko ciepłej wody

Dodatkowo:

- sos pomidorowy
- ser (polecam ser „do pizzy”, tarty ser mozzarella lub mozzarella w kulce)
- ulubione dodatki

Sposób przygotowania:

- Mąkę, sól, olej, drożdże (świeże pokruszyć) i 150ml ciepłej wody zagnieść na jednolite ciasto (ręcznie lub robotem kuchennym używając haka do zagniatania ciasta). Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 45 minut.
- Wyrośnięte ciasto podzielić na pół.
- Na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia uformować z ciasta spody do pizzy w kształcie koła, rozciągając i rozplaszczając ciasto na boki. (Ja rozciągam ciasto mocno, aby uzyskać cienki spód). Boki najlepiej zrobić troszkę grubsze. (Można oczywiście nie dzielić ciasta, tylko wykleić całość na jednej, całej blasze).
- Ciasto posmarować nie za grubo sosem pomidorowym. (Na jeden spód daję łyżkę sosu)
- 5. Posypać serem i rozłożyć ulubione dodatki. (Ser można dać pod dodatki lub na nie. Zależy od waszych preferencji. Można dać również część sera na spód, a część na dodatki. Pokombinujcie i sprawdźcie, jak Wam najlepiej odpowiada).
- 6. Piec, jedną blachę po drugiej, w nagrzanym piekarniku ok. 15- 20 minut w temperaturze 220°C, grzałka góra- dół.

<https://www.kuchnia-domowa.pl/porady/przygotowywanie-produktow/460-ciasto-na-pizze>

Przepis na domowy chleb znajdziesz tutaj:

<https://www.youtube.com/watch?v=BY-ujMeGtpQ>

