

Страна за рецепти

Изработил:
Благоја Арсовски
181190

Цел на семинарската

- Да се изработи веб страна каде корисниците ќе можат да се регистрираат и да ги споделат своите рецепти со останатите корисници

Страна за рецепти

-- Изберете категорија--

Барај

Show 10 entries

Search:

	Име	Категорија
	The Cake is a Lie	DESERT
	Homemade Pizza & Pizza Dough	RUCEK

Showing 1 to 2 of 2 entries

Име на рецептот

The Cake is a Lie

Категорија

Десерт

Време за изработка (во минути)

80

Линк од слика

https://www.bijouxandbits.com/wp-content/uploads/2016/06/portal-cake

Состојки

Додади

Избриши

1 2/3 cups all-purpose flour

Избриши

1 1/2 cups granulated sugar

Избриши

2/3 cup unsweetened cocoa powder

Избриши

1 1/2 teaspoons baking soda

Избриши

1 teaspoon salt

Избриши

2 eggs

Објави нов рецепт

Homemade Pizza & Pizza Dough



Making the Pizza Dough

- 1. Proof the yeast:
- 2. Place the warm water in the large bowl of a heavy duty stand mixer. Sprinkle the yeast over the warm water and let it sit for 5 minutes until the yeast is dissolved.
- 3. After 5 minutes stir if the yeast hasn't dissolved completely. The yeast should begin to foam or bloom, indicating that the yeast is still active and alive.
- 4. (Note that if you are using "instant yeast" instead of "active yeast", no proofing is required. Just add to the flour in the next step.)



Састојки

1 1/2 cups (355 ml) warm water (105°F-115°F)

1 package (2 1/4 teaspoons) active dry yeast

3 3/4 cups (490 g) bread flour

2 tablespoons extra virgin olive oil (omit if cooking pizza in a wood-fired pizza oven)

2 teaspoons salt

1 teaspoon sugar

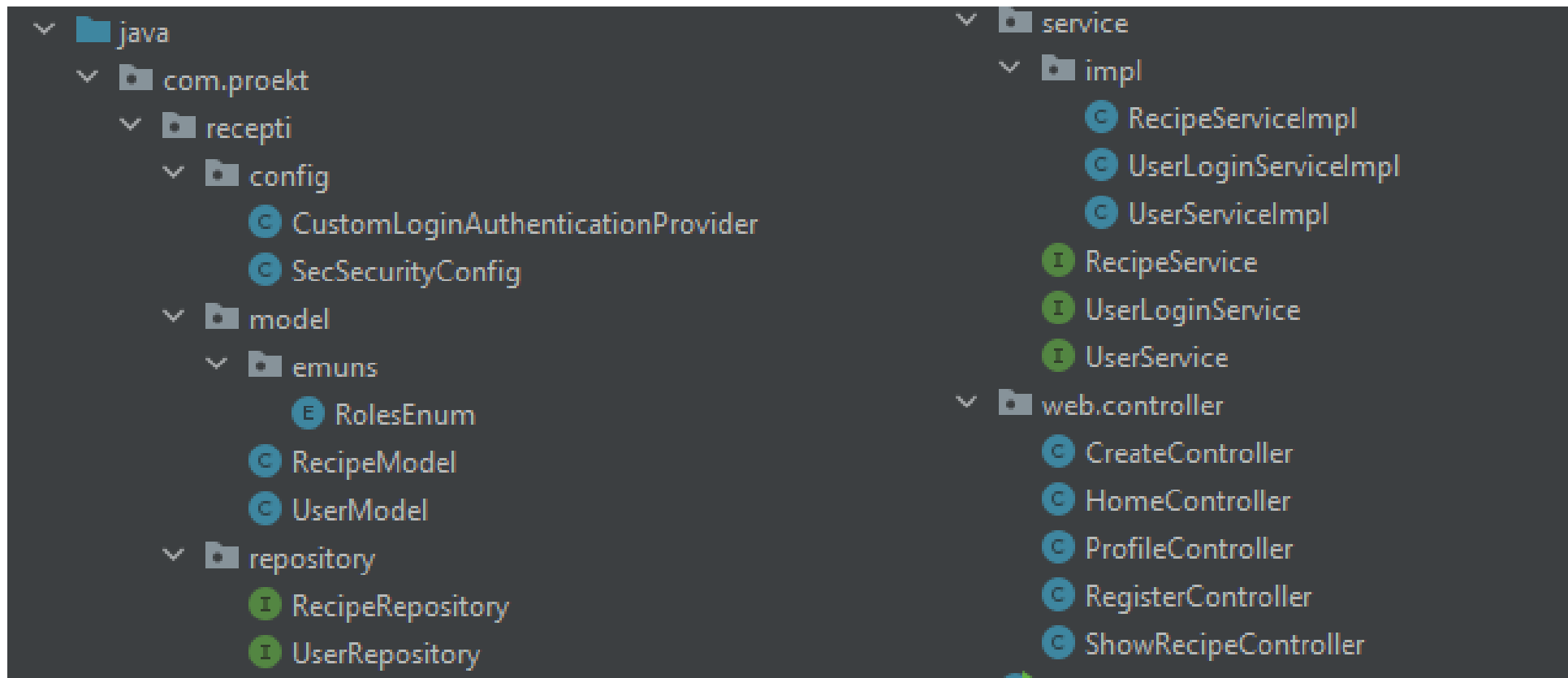
Објавено од:

test1

Промени Избриши

Like

Структура на апликацијата



Користени технологии

- SpringBoot
- Spring Security
- Thymeleaf
- PostgreSQL
- Bootstrap
- Bootbox
- DataTables
- jQuery
- QuillJS
- VueJS