

Pizza

Składniki:

20 gram drożdży
 Szczypta(solidna) cukru
 Mąka szklanki
 Ciepła woda 3/4 szklanki
 Starta mozzarella
 Passata pomidorowa
 Składniki na pizzę

Wkrusz drożdże do miski. Dodaj cukier i ciepłą wodę. Odstaw zaczyn, aż drożdże zaczną pracować

na wierzchu robi się piana (powinno to trwać kilka minut).Zacznij dodawać mąkę, kręć ręką w misce tak, aby woda z drożdżami zbierała mąkę.Nie podaję ilości mąki –

ciasto nie może być lejące i lepkie i nie może być twarde.Wyrabiaj kilka minut.Odstaw, przykryte ściereczką ciasto w ciepłe miejsce (do wyrośnięcia –

około 20 minut).Wyłóż ciasto na stolnicę. Najpierw rękami formuj koło, później rozwałkuj na taką grubość jaką lubisz.Blachę nasmaruj oliwą, że by ciasto się nie przywarło.Wyłóż ciasto na blachę, odetnij wystające zza blachy ciasto (nie wyrzucaj, zrób słone paluchy bądź oliwkowe bułeczki).

Palec zanurz w wodzie i przejdź po wewnętrznej krawędzi pizzy. Zagnij ciasto do środka, zrobi się obwódka.Rozsmaruj passatę na cieście. Posyp mozzarellą. Nakładaj dodatki takie jakie lubisz.

Smacznego!!! :)

