



PIZZA Z POMIDORAMI OLIWKAMI

Przepis na: pizzę na cienkim cieście o średnicy 33-35 cm

Czas pieczenia: 10-15 minut

Temperatura pieczenia: 200 stopni

SKŁADNIKI

łyżeczka suchych drożdży

łyżeczka cukru

płaska łyżeczka soli

2 szklanki mąki typ 00 lub 450

2 łyżki oleju

3/4 szklanki letniej wody.

- Suche składniki wymieszaj, wlej wodę i olej - wyrób gładkie ciasto. Ciasto przełóż do miski oprószonej mąką, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
- Wyrośnięte ciasto uformuj na kształt koła. Nie używam wałka tylko dłońmi rozciągam ciasto aż powstanie mi brzeg typowy do pizzy.
- Ciasto posmaruj sosem pomidorowym (passata, przecier). Wyłóż dodatki, posyp ziołami i włóż do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 10-15 min. (mój piekarnik ma funkcję pieczenia pizzy - jeśli masz taką opcję to polecam jej użyć).

www.slodkitemat.com.pl