

Korzysta?am z wielu przepis? na pizz?, z r?nym rezultatem :-), wi?kszo?? nie by?a smaczna. Ten przepis Doroty-moje wypieki.com, ?polecam, delikatnie zmodyfikowa?am. Je?eli lubicie ciasto delikatne i cienkie.</p><p>Sk?adniki na ciasto na pizz?</p><p>- ?y?ka suchych dro?d?y (12g)</p><p>-1,5 szklanki ciep?ej wody</p><p>- 3,5 szkl. m?ki pszennej (ja u?ywam patentbloem tarwe)</p><p>- 1 ?y?ka oliwy</p><p>- 1,5 ?y?eczki soli</p><p>Ja dodatkowo dodaj? ?y?k? cukru, ciasto ma fajny s?odkawy posmak</p><p style="text-align: justify;" />Dro?d?e nale?y rozpu?ci? w wodzie, doda? ?y?k? cukru, 1?y?k? m?ki, pozostawi? na 10 minut, delikatnie si? spieni. </p><p style="text-align: justify;">M?k? koniecznie przesia?, wla? dro?d?e, doda? reszt? sk?adnik?. Porz?dnie zagnie??, tak by ciasto by?o elastyczne, nie lepi?o si? do r?k. Pozostawi? do wyro?ni?cia w zale?no?ci od temperatury otoczenia w ciep?ym miejscu na oko?o 1,5 do 2 godzin.</p><p style="text-align: justify;">Po wyro?ni?ciu ciasto nale?y pozbawi? obj?to?ci, uderzy? pi??ci?. Zagnie?? ponownie. W zale?no?ci jak du?a ma by? pizza, mo?na ciasto podzieli? na trzy cz??ci, b?d? rozwa?kowa? ca?e i wy?o?y? na du?? blach? piekarnika.</p><p style="text-align: justify;">Mo?na oczywi?cie piec na specjalnych blachach do pizy. Upiec jedn? cz???, pozosta?e ciasto w?o?y? do lod?ki i upiec nast?pnego dnia, mo?na i w ten spos?. Wed?ug waszych potrzeb. U mnie zazwyczaj ca?o?? znika za jednym razem.</p><p style="text-align: justify;">Po uformowaniu ciasta, smarujemy je sosem pomidorowym, nak?adamy dodatki. Ja dodaj? w kolejno?ci ser, salami, cebulk? pokrojon? w pi?ka, papryk? surow? r?nie? bardzo cieniutko pokrojon? i du?o ser?- feta, mozzarella, parmezan, czarne oliwki, kt?e uwielbia m? synek.</p><p style="text-align: justify;">Dla pocz?tkuj?cych podam m? przepis na sos pomidorowy, pyszny i mega prosty. Ketchup Heinz, czosnek -3 z?bki, troch? oregano, bazylii,zi? prowansalskich.</p><p style="text-align: justify;">Piec w wysokiej temperaturze, w przepisie Doroty 260 stopni, ja piek? w 230 oko?o 15 minut.</p><p style="text-align: justify;">Potem je?? i cieszy? si?, ?e wszystkim smakuje :-))))</p><p style="text-align: justify;">Smacznego ?ycz?</p><p style="text-align: justify;">Ewa</p><p style="text-align: justify;">2012-09-28</p>