

Pizza stone

Przepis dodany przez użytkownika avril

najpopularniejszy przepis na dobrą pizzę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg mąki pszennej -
- 1 łyżka stołowa cukru -
- 1,5 łyżeczki soli -
- 50 ml oleju -
- 0,5 litra letniej wody -
- 4 pomidory -
- 2 dag drożdży -
- 0,5 kg żółtego sera -
- 4 łyżki oliwy z oliwek -
- oregano -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Drożdże i cukier zalać wodą. Dodać sól i dobrze wymieszać.
- 2.** Do roztworu wsypać mąkę i wyrabiać przez około 5 minut. Po tym czasie do ciasta dolać olej i wyrabiać aż będzie odchodziło od ręki.
- 3.** Przygotowane ciasto uformować w kulki około 20 dag, spryskać wodą, przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.
- 4.** Z kulek uformować spody, posmarować oliwą z oliwek, posypać oregano, ułożyć plastry pomidorów i posypać startym serem.
- 5.** Piec w nagrzanym do 220 stopni piekarniku około 20 minut.