

Domowa pizza

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 500 g mąki tortowej typ 450 lub mąki na pizzę włoską typ 00
- 30 g świeżych drożdży lub 10g suchych
- 200 ml ciepłej wody
- łyżka cukru
- łyżka oliwy z oliwek
- pół łyżeczki soli

Sos:

- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki wody
- łyżeczka octu
- 2 łyżeczki cukru
- oregano, bazylia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Drożdże wymieszaj z ciepłą wodą, dodaj łyżkę cukru, wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 10 min,
2. Do miski wsyp mąkę, dodaj sól oraz wyrośnięty zaczyn,
3. Ciasto wyrabiaj około 5-10 minut, uformuj kulę, zmocz wodą. Ciasto zostaw w misce, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce. Ciasto powinno rosnąć od 1-2 godzin do podwojenia swojej objętości.
4. Po wyrośnięciu kulę podziel na 2 - 3 części (w zależności jak grubą pizzę robimy). Ciasto rozwałkuj na stolnicy posypanej kaszą manną.
5. Uformowany spód do pizzy przełóż na blachę, dodaj sos i ulubione Składniki.
6. Piec na samym dole piekarnika 220°C, od 7 do 10 minut.

WYKONANIE SOSU:

1. Połączyć wszystkie składniki, odstawić na 10 min.

