

• CIASTO NA PIZZĘ •

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- szklanka letniej wody
- 7 g Drożdży Babuni Suszonych
- łyżka oliwy z oliwek
- 3/4 (z górką) łyżeczki soli

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na ciasto wymieszać. Wyrobić gładkie i elastyczne ciasto, potrwa to około 7–8 min. Ciasto uformować w kulę, włożyć do naolivionej miski i przykryć. Odstawić do podwojenia objętości (około 30 min).

Wyrośnięte ciasto odgazować, uderzając w nie pięścią. Rozwałkować cienko (lub według uznania, biorąc pod uwagę, że ciasto podczas pieczenia podwaja objętość), zostawiając grubsze ranty. Podać ulubionym sosem, ułożyć ulubione dodatki.

Smacznego!