

Základní těsto na pizzu

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hladké mouky

15 g droždí

2 lžíce mléka

1 lžička cukru

1 dl vlažné vody

2 lžíce oleje

1 lžičky soli

Postup

Do hrnečku s mlékem pokojové teploty rozdrobíme droždí, přidáme cukr a v teple necháme vzejít kvásek (asi 15 minut). Místo mléka lze použít vodu. Do mísy prosijeme mouku, osolíme, přilijeme kvásek, vodu a olej a vypracujeme vláčné těsto. Vodou raději šetříme. Vařečkou zpracované těsto dáme na pomoučněný vál, prohněteme (jestli lepí, přidáme mouku). Pak vložíme zpět do mísy, lehce posypeme moukou, aby neokoralo a přikryté utěrkou necháme vykynout, až zdvojnásobí svůj objem. Potom dál zpracováváme.