Těsto na Pizzu

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky
15 g droždí
150 ml vody
1 lžíce oleje
sůl

Postup

Do mísy prosejte mouku, sůl, přidejte vzešlý kvásek, olej, vlažnou vodu, promíchejte a vypracujte hladké vláčné těsto. Mísu překryjte utěrkou a nechte 1-2 hodiny kynout. Těsto rozdělte na 2-4 díly, na vále propracujte, rozválejte na 0,5cm, přeložte do vymazaného plechu, ozdobte a upečte do růžova.