

Pizzové těsto brněnských pizzerií

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukru

2 kg hladké mouky

sůl

10 g kvasnic

olej

1 l vlažné vody

Postup

Těsto na pizzu je velice jednoduché a může se dělat na mnoho způsobů. To nejjednodušší a v pizzeriích nejpoužívanější se připravuje takto:

1l vlažné vody, v ní rozpustíme 10 g kvasnic, špetku cukru a přidáme 2 kg hladké mouky a sůl. Začneme zpracovávat. Po chvíli přidáme trošku oleje a vypracujeme na těsto. Množství mouky je orientační, protože v pizzeriích je potřeba těsto tužší aby se s ním dobře pracovalo ovšem doma bude vyhovovat spíš těsto řidší. Uděláme z těsta bochánky a po částečném nakynutí je můžeme použít na pizzu.