

Pizza těsto ii.

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg hladké mouky

1 dcl kvalitního oleje

1 vejce

1 lžíce cukru moučka

1 lžíce soli

20 g droždí

0,5 l vody

1 špetka oregána

1 špetka bazalky

Postup

Postup přípravy: Veškeré ingredience zpracujeme v těsto (nejlépe v hnětači na těsto - cca 15-20 minut). Poté vyjmeme a necháme cca 5 minut odpočinout. Následně vytvoříme 6 kusů bochánků cca 250 g/ks. Položíme na podložku v dostatečné vzdálenosti od sebe a necháme vykynout asi 40 minut, až se bochánky 1x zvětší. Na polohrubou moukou podmoučené podložce vytáhneme překládáním rukou a současným natahováním na kulatý tvar korpusu. Pečeme dozlatova cca 200 °C 10-15 minut.