





Razowe ciasto na pizze

 dorotaR


Polecane na: [pieczywo](#), [zapiekanke](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka razowa - 30 dag

drożdże - 2 dag

sól - szczypta

cukier - szczypta

woda - 125 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczam cukier, wkruszam do niej drożdże i mieszam aż się rozpuszczą. Mąkę wsypuję do miski, dodaję sól i wodę z drożdżami. Mieszam chwilę składniki łyżką a następnie ręką wyrabiam kilka minut ciasto aż zacznie odchodzić od ręki. Ciasto zostawiam w misce przykrytej ściereczką do wyrośnięcia. Kiedy podwoi swoją objętość wałkuję je i przenoszę na blachę.