



Pizza domowa we włoskim stylu

 Małgorzata cieplińska

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto na pizzę: -
mąka pszenna - 2,5 szklanka
ciepła woda - 250 ml
oliwa z oliwek - 1 łyżka

drożdże suche lub 15 g świeżych -
1 łyżeczka
sól (płaska) - 1 łyżeczka
cukier (płaska) - 1 łyżeczka
ulubione dodatki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużej misce umieść wszystkie składniki. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10-15 minut. Powinna powstać z niego zwarta kula odchodząca w całości od brzegów miski. Długie wyrabianie ciasta jest w tym przepisie kluczowe. Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej wilgotną ściereczką na 60 minut.

Miskę z ciastem umieszczam często w lekko nagrzanym piekarniku. Ustawiam wcześniej temperaturę do 35 stopni i po kilku minutach wyłączam piekarnik i umieszczam w ciepłej misce z ciastem do wyrośnięcia. Po godzinie ciasto powinno potroić swoją objętość.

Po tym czasie wyjmij ciasto na blat lekko obsypany mąką i wyrabiaj kilka minut. Ciasto jest gotowe do wałkowania lub rozciągania pod pizzę. Po uformowaniu wybranego wypieku należy odstawić ciasto do ponownego wyrośnięcia na maksymalnie 30 minut.

Po tym czasie pizzę należy posmarować passatą pomidorową i wyłożyć ulubione dodatki. Następnie piec w temp. 250 stopni C. Pod koniec pieczenia posypać ulubionym serem i dopiekać 10 minut. Po tym czasie pizza jest gotowa.