

Těsto na pizzu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 600 g
- Droždí 1 kostka
- Olej 1 lžíce
- Mléko 3 dl
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Droždí rozdrobíme v troše vlažného mléka, rozmícháme, přidáme trochu prosáté mouky a připravíme kvásek, který necháme dostatečně vykynout. Do zbylé mouky přidáme vejce, zbylé vlažné mléko, sůl, olej, vykynutý kvásek a pečlivě vypracujeme hladké těsto. Vykynuté těsto vytvarujeme na plech a necháme opět vykynout.