Základní těsto na pizzu

Kategorie: Ostatní

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 3

- Sušené droždí 1 lžička
- Cukr 1.4 lžička
- Hladká mouka dvounulka 225 g
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Droždí, cukr a 180 ml vlažné vody smíchejte v misce. Na teplém místě nechte 5 minut stát nebo dokud se na povrchu nezačnou tvořit bublinky. Znamená to, že droždí je aktivní a těsto díky němu nakyne.

2. Mouku a sůl smíchejte v míse, uprostřed udělejte důlek a do něj nalijte droždí a dobře pomoučenýma rukama spojte v těsto. Na pomoučené ploše jej hněťte 4-5 minut, abyste získali krásně hladké a pružné těsto.

3. Přendejte ho do čisté mísy a zakryté utěrkou nechte 30 minut kynout, aby zdvojnásobilo svůj objem. Těsto vystačí na dvě pizzy o průměru 30 cm.