

Těsto na pizzu k zamražení

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- droždí 1 kostka
- olivový olej 4.5 lžíce
- cukr 1 lžíce
- hladká mouka 800 g
- voda 400 ml
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Ve velké míse rozpustíme droždí s cukrem a necháme 10 minut stát
2. Přidáme 3 lžíce oleje, postupně 800g hladké mouky a zpracováváme těsto tak dlouho, až se přestane lepit na stěny mísy
3. Na pomoučeném vále ještě asi 5minut vypracováváme těsto, aby bylo pružné a hladké
4. Potom ho necháme kynout v míse vytřené olejem asi 1hodinu
5. Těsto znovu propracujeme a rozdělíme na tři díly
6. Z každého dílu vytvoříme bochánek a necháme je asi 15 minut pod utěrkou odpočinout
7. Trouba předehřejeme na 230-240 °C
8. Koule rozválíme na tři placky o průměru asi 35 cm
9. Dáme je na plech, potřeme olejem a v troubě pečeme v dolní části 12-15 minut
10. Pokud se během pečení utvoří na povrchu těsta puchýře, propíchneme je vidličkou

11. Hotové korpusy necháme vystydnout, zabalíme do mikrotenových sáčků a dáme do mrazničky, kde tyto korpusy vydrží až 3 měsíce
12. Po rozmrazení pizzy potřeme olejem, poklademe na ně různé suroviny dle chuti a krátce zapečeme.