

# Těsto na pizzu II

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 6

- Hladká mouka 500 g
- Čerstvé droždí 1 kostka
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžíce
- Voda 250 ml
- Cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Mouku prosijeme a smícháme se solí. Přilijeme olivový olej.

Droždí rozpustíme v teplé vodě a zamícháme s moukou a se špetkou cukru a vytvoříme kvásek, který přimícháme k prosáté mouce se solí a prohněteme těsto.

Těsto poté necháme kynout 40 minut na teplém místě