

Pizza - cienkie ciasto

Składniki:

400 g mąki
40 g drożdży
6-7 łyżek oliwy z oliwek
woda
pół łyżeczki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
sól, pieprz, bazylia, oregano, tymianek

Sposób przygotowania:

Drożdże rozdrobnić i rozmieszać z trzema łyżkami wody, połową łyżeczki cukru i szczyptą soli. Dodać trzy łyżki mąki, dokładnie wymieszać i wyrobić z ciasta wałek. Odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce.

Mąkę wsypać do dużej miski, wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i pieprzu i ziołami. Zrobić wgłębienie, wlać oliwę z oliwek, jedną czwartą szklanki wody i wymieszać łyżką.

Dodać wałek przygotowanego wcześniej ciasta. Zagnieść dokładnie na jednorodną masę. Uformować dwie kule i odstawić na godzinę do wyrastania w ciepłe miejsce. Ciasto rozwałkować na okrągły placek o grubości około 3 mm i ponakłuwać widelcem.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

[Więcej przepisów kuchni włoskiej znajdziesz na stronie e-spaghetti.pl!](http://e-spaghetti.pl)

Polecamy książki:

