

Pizza – przepis na puszyste ciasto

Składniki:

400 g mąki
30 g drożdży
4 łyżki oliwy z oliwek
2/3 szklanki mleka rozcieńczonego z wodą w równych proporcjach
pół łyżeczki soli
szczypta pieprzu
bazylia, oregano, tymianek

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypać do dużej miski, dodać sól i rozdrobnione drożdże. Zrobić wgłębienie, dolać oliwy z oliwek i trochę rozcieńczonego z wodą mleka. Wyrabiać ciasto dodając stopniowo mleko z wodą. Ciasto zagniatą przez około 10 minut. Następnie odstawić na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a potem rozwałkować na placki grubości 5-6 mm i ponakłuwać je widelcem.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

