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