

# Základní těsto na pizzu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 3

- Sušené droždí 1 lžička
- Cukr 1.4 lžička
- Hladká mouka dvounulka 225 g
- Sůl 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Kvašení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

1. Droždí, cukr a 180 ml vlažné vody smíchejte v misce. Na teplém místě nechte 5 minut stát nebo dokud se na povrchu nezačnou tvořit bublinky. Znamená to, že droždí je aktivní a těsto díky němu nakyne.
2. Mouku a sůl smíchejte v míse, uprostřed udělejte důlek a do něj nalijte droždí a dobře pomoučenýma rukama spojte v těsto. Na pomoučené ploše jej hnětte 4-5 minut, abyste získali krásně hladké a pružné těsto.
3. Přendejte ho do čisté mísy a zakryté utěrkou nechte 30 minut kynout, aby zdvojnásobilo svůj objem. Těsto vystačí na dvě pizzy o průměru 30 cm.