

Kynuté těsto na pizzu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Droždí 20 g
- Mléko 200 ml
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 kostka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnku s vlažným mlékem dáme kostku cukru, rozdrobíme droždí a v teple necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme hladkou mouku, přidáme vykynutý kvásek a vypracujeme s mlékem smíchaným s olejem a lžičkou soli hladké těsto, které přikryjeme a necháme hodinu až dvě kynout.