

# Ciasto na pizzę

---

**Czas wykonania:** 40 min (+ 1 h czas oczekiwania + 20 min pieczenia)

**Ilość porcji:** 4 pizze (o średnicy 20-23 cm)

## **Składniki:**

- 300 g mąki
- 200 g drożdży
- 200 ml wody
- 1½ łyżki oliwy
- ½ łyżeczki soli



## **Przygotowanie:**

Mąkę przesiać na stolnicy i wymieszać ją z solą.

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie (nie gorącej), dodać 2 łyżki mąki i odstawić na 15 minut. Drożdże powinny się spenić.

Zrobić dołek w mące i wlać przygotowany wcześniej zaczyn. Wyrobić ciasto przez około 15 minut (do momentu, aż będzie miękkie i elastyczne).

Ciasto podzielić na 4 części, nakryć ścierkę i pozostawić na 1 godzinę, aby wyrosło.

Uformować spody.

Pizze piec 15-20 minut w zależności od grubości ciasta.