

Ciasto na pizze II

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 5 spodów do pizzy o średnicy 30 cm

Składniki:

- 700 g mąki pszennej
- 300 g mąki krupczatki
- 50 g drożdży (1/2 opakowania)
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 500 ml wody



Przygotowanie:

Rozpuścić drożdże i cukier w wodzie.

Do miski przesypać mąkę i sól. Dodać rozpuszczone drożdże i wymieszać wszystkie składniki. Następnie wyrabiać ciasto ręką przez około 15 minut (do czasu, aż będzie elastyczne i nie będzie kleiło się do rąk).

Ciasto odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość należy podzielić na porcje i rozwałkować je cienko na stolnicy posypanej mąką krupczatką (dzięki niej ciasto będzie kruche i chrupiące).

Pizzę z ulubionymi dodatkami piec 10 minut w 220 - 230 stopniach na papierze do pieczenia. Ważne, żeby blacha, na której będzie piekła się pizza była rozgrzana.

Z podanych proporcji wychodzi 5 spodów do pizzy o średnicy 30 centymetrów. Ciasto można podzielić na 5 części, zawinąć w folię aluminiową i zamrozić.