

Brzo tijesto za pizzu



Zašto brzo tijesto za pizzu? Tijesto ne sadrži kvasac , pa iz toga razloga nema vrijeme čekanja da tijesto nadođe. Tijesto se može pripremiti dan prije i držati u hladnjaku , samo prije upotrebe potrebno je tijesto dobro premijesiti . Ovo tijesto je mekano , ukusno , nije tvrdo ni žilavo .

SASTOJCI :

500 g . brašna

$\frac{1}{2}$ male žličice soli

1 prašak za pecivo

1 jaje

3 žlice kiselog vrhnja

100 ml . ulja

100 ml . tople vode

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 225 stupnjeva ...

2 . u mikser staviti sve sastojke ...

3 . spiralnim nastavkom zamijesiti glatko tijesto ...

4 . tijesto izvaditi iz posude pa premijesiti i oblikovati u

loptu ...

5 . zatim tijesto razvaljati ...

6 . ovo tijesto dovoljno je za jednu veliku džambo pizzu ili za veliku kockastu tepsiju 32×34 cm ...

7 . po želji staviti šunku , sir , gljive itd. ...

8 . staviti pizzu u pećnicu i peći cca . 20 minuta ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri