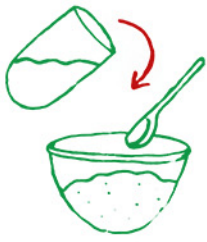


Ciasto (PRZEPIS NA 10 CIENKICH PŁACKÓW)

PROSTE JAK

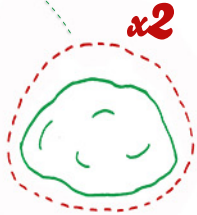
Pizza Margherita

UNO DUE TRE



- DO KILOGRAMA MĄKI OO DODAJ 4-5 ŁYŻECZEK SOLI I WYMIESZAJ.
- ROZPUŚĆ 3 GRAMY SUCHYCH DROŻDZY DO PIZZY W 550 ML WODY W TEMP. POKOJOWEJ
- SKŁADNIKI WYMIESZAJ DOKEADNIE W MISCE.

- WYRABIAJ CIASTO RĘKOMA PRZEZ 10-15 MINUT DO MOMENTU, AŻ STANIE SIĘ GŁADKIE I ELASTYCZNE, DODAJ ODROBINĘ OLIWY.
- DOKEADNIE PRZYKRYJ I ODSZAW WYROBIONE CIASTO DO WYROŚNIĘCIA NA OK. 30 MINUT, POWINNO ONO PODWOIĆ SWOJĄ OBJĘTOŚĆ.

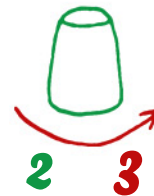
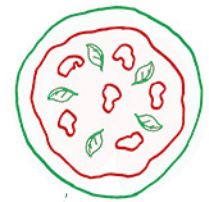


- CIASTO PODZIEL NA KULKI O WADZE 130-150 GRAM, DOKEADNIE PRZYKRYJ FOLIĄ, SPOŻYWCZĄ I WSTAW DO LODÓWKI NA 5-6 GODZIN.
- Z POWSTAJĄCYCH KULKI UFORMUJ CIENKI PŁACEK O ŚREDNICY 30 CM (NAJLEPIEJ RĘCZNIE), PODSYPUJĄC OBFILCIE MĄKĄ. PRZED PIECZENIEM POZBĄDZ SIĘ NADMIARU MĄKI Z PŁACKA.
- CIASTO MOŻESZ PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE PRZEZ 3 DNI



- 800 G POMIDORÓW PELATI PRZELEJ DO MISKI.
- DODAJ DWIE ŁYŻKI OLIWY, ODROBINĘ SOLI DO SMAKU I DOKEADNIE POŁĄCZ ZA POMOCĄ BLENDERA.

- ROZPROWADŹ 3 ŁYŻKI STOŁOWE SOSU NA ŚRODKU PŁACKA, POZOSTAWIAJĄC DOOKOŁA 2CM SUCHEGO BRZĘGU.
- URWIJ I UŁOŹ NA PŁACKU 5-6 KAWAŁKÓW MOZZARELLI (JEDNA 125 G KULKA POWINNA WYSTARCZYĆ NA 3-4 PIZZE)
- POŁOŹ KILKA LIŚTKÓW ŚWIEŻEJ BAZYLI



- USTAW POKRĘTŁO TEMPERATURY NA POZYCJĘ 3. W MOMENCIE GDY LAMPKA TERMOSTATU ZGAŚNIE TWÓJ PIEC BĘDZIE GOTOWY DO PIECZENIA
- PŁACEK ZSUŃ NA KAMIENNĄ PŁYTĘ PIECA. PIECZ PIZZĘ PRZEZ 3-5 MINUT.
- PO WYJĘCIU Z PIECA GOTOWĄ PIZZĘ POLEJ DELIKATNIE OLIWĄ.

Buon appetito!

WSZYSTKO CO POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA
PRAWDZIWIEJ WŁOSKIEJ PIZZY ZNAJDZIESZ
W SKLEPIE INTERNETOWYM

Jak u Mamy.pl