



Pizza

Csak a tészta! A feltét szabadon választott.

Hozzávalók:

500 g pizzaliszt (vagy simaliszt)
5 g só
2 tk oregano (fakultatív)
200-250 ml víz
1 ek cukor
25 g élesztő
1 ek olaj

Elkészítés:

- 1 A felmelegített vízben feloldjuk a cukrot és felfuttatjuk az élesztőt.
- 2 A lisztet összekeverjük a sóval, a fűszerrel, az olajjal és a vízzel. (Ne öntsük hozzá egyszerre az összes folyadékot, várjuk meg, mennyit vesz fel a liszt!)
- 3 A tészta dagasztása után hagyjuk lefedve, meleg helyen legalább 1 órát kelni.
- 4 Nyújtsuk a kívánt méretűre és vastagságúra, igény szerint lisztet adagolva hozzá.
- 5 Miután kedvenc feltéteinket elhelyeztük a tésztán, a lehető legmagasabb hőfokon (de min. 250°C-on) kb. 10 perc alatt készre sütjük.

Megjegyzés: