



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Хорошее тесто - это залог вкусной пиццы. Я поделюсь с вами своим любимым рецептом дрожжевого теста, которое я готовлю уже много лет для пиццы. Состав ингредиентов - самый простой, а готовится еще проще. В зависимости от того, как вы его раскатаете, пицца получится тонкая или толстая. Я предпочитаю делать более тонкий слой теста, чтобы начинка была в приоритете. Для начинки я обычно использую то, что есть в холодильнике. В основном это - томатная основа, колбаска и сыр.

Ингредиенты: 350 мл. воды, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 ч.л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 500-550 гр. муки.

ШАГ 1.

Воду подогреть до теплого состояния. В воде размешать сахар и дрожжи, оставить на 15 минут.

ШАГ 2.

Дрожжи начнут пениться, появится пышная шапочка.

ШАГ 3.

Добавить растительное масло и соль, перемешать. Постепенно просеять муку в дрожжи и замесить тесто.

ШАГ 4.

Я сначала мешаю тесто в миске. Когда становится сложно перемешивать, выкладываю тесто на стол и вымешиваю руками - оно получается мягкое и эластичное. Тесто положить обратно в миску, накрыть полотенцем или крышкой и убрать в теплое место на час.



ШАГ 5.

После того, как тесто увеличится в объеме в два раза, его необходимо обмять руками. На этом этапе я делю тесто пополам и одну часть убираю в морозильник, а из второй делаю пиццу.

ШАГ 6.

Вот такая пицца получается.

Совет: Количество ингредиентов рассчитано на две большие пиццы на весь противень. Если вы не хотите готовить сразу две пиццы, просто уберите одну часть теста в морозильник.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !