

Ciasto na pizzę bez wyrastania

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Nie czekamy aż ciasto wyrośnie!
2. Blachę nagrzewamy razem z piekarnikiem.
3. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać 115 g mleka. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Podgrzać – temperatura 37°C, czas 1minuta, obroty 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wrzucić 25 g świeżych drożdży oraz 5 g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ustawić czas 1 minutę, obroty 3.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, wsypać 215 g mąki, 5 g soli oraz 15 g oleju. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wybrać Ustawienia Automatyczne – Ugniatanie czas 3 minuty, obroty 2.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć ciasto na stolnicę i rozwałkować. Jeśli ciasto jest zbyt klejące dosypujemy mąkę.
7. Na pizzę układamy składniki wg. upodobania.
8. Czas pieczenia około 11-15 minut, temperatura 230°C bez termoobiegu.