

Ciasto na pizzę - przepis podstawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać cukier, sól, oliwę, mąkę i pozostałe przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Wyrabiać ciasto czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 4 - Po tym czasie wyrabiać ponownie – funkcja: Wyrabiania ciasta, czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 1.

Krok 5 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na 30 min.

Wskazówki :

Podana ilość składników wystarcza na 1 dużą blachę z kuchenki lub 2 blachy do ciasta prostokątne.

Proporcje ciasta na 1 blachę (dla 2-3 osób): 220g mąki, 150ml wody, 5g drożdży, szczypta soli i pozostałych przypraw.