Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Тесто для пиццы

6 февраля 2013 10:15 · https://open-cook.ru/recipes/testo-dlya-pitstsy



На самом деле мы пиццу не очень любим. Просто в отпуске у нас случился бум на нее. Это ведь просто и быстро. Перепробовали кучу рецептов теста, ни одно не пришлось по нраву. Конечно, можно заказать доставку, но на пиццу из разных контор у мужа стойкая изжога. Плюнув в очередной раз на рецепт из журнала, сделала тесто почти наугад. Нам оно очень понравилось, можно тонко раскатать, а можно сделать пышную пиццу. Это не аутентичный рецепт, он вообще из моей головы. Мы в Италии не были, наша пицца – это то, что мы любим по мотивам пиццы итальянской.

Из указанного количества продуктов получилось теста на две больших пиццы:

- 1 стакан теплой воды

- 1/3 пакетика быстродействующих сухих дрожжей
- 1/3 ч.л. соли (можно добавить и половину ложки)
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. растительного масла, я добавляла оливковое
- 2,5-3 стакана муки

В половине стакана теплой воды (вода должна быть как парное молоко) растворяем дрожжи, добавляем соль, сахар и масло и оставшуюся теплую воду, размешиваем. Вообще, спасибо Насте. Можно дрожжи сразу во всем стакане растворять, а можно в половине.



Добавляем муку, замешиваем тесто и ставим его в теплое место. Я поставила миску с тестом на стул у теплой батареи, накрыв чистым полотенцем.



Тесто должно подойти и стать больше в два раза. У меня на это ушло около часа.



Комментарии: 5

 **Эмма** # 06:50 19.03.2015

Даа точно по такому рецепту сделала и получилось отличное тесто спасибо за рецепт.

 **Эля** # 10:00 19.12.2015

Тесто без подобное, очень хороший вариант. Быстро и вкусно. Огромное спасибо за рецепты.

 **Алёна** # 14:39 6.03.2016

отличный рецепт, тесто получилось очень вкусное!) спасибо)

 **Эля** # 14:59 8.05.2016

Тесто получается очень вкусное. И делать легко по Вашему рецепту. Спасибо большое-большое!!!

 **stella** # 23:09 27.12.2016

если изжога, то добавьте наполовину муки из полбы.. тогда легче переваривается и не дает тяжести.. Мы так делаем... и в бисквите дает эта мука ореховый привкус.