



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Выпечка несладкая » Тесто для пиццы

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Тесто для пиццы

26 февраля 2016 21:20 · <https://open-cook.ru/recipes/testo-dlya-pitstsy-1>



Давайте побалуем близких домашней пиццей :) А что в ней самое важное? Думаете, сыр и начинка? А вот и нет :) Самое главное в пицце - это тесто! Спасибо моей подруге Марии Панковой за этот чудесный рецепт!

На 3 пиццы:

- 320 гр муки
- 4 гр сухих дрожжей
- щепотка соли
- 1 ч.л. сахара

- 200 мл теплой воды
- 5 ст.л. оливкового масла

Сложить в миску сухие ингредиенты, смешать. Затем добавить жидкие и замесить тесто. Дать ему отдохнуть 40 минут. Разделить на 3 части и раскатать.

Выложить любимую начинку и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15 минут.



Открытая кухня Марии Панковой

С начинками вы можете фантазировать по своему усмотрению. Главное, что это будет домашняя пицца, приготовленная с любовью и с учетом вкусов всей семьи :)



Открытая кухня Марии Панковой

Приятного аппетита!

Комментарии: 4



Светлана # 22:19 26.02.2016

Пробовала Тесто очень вкусное и тонкое получается



Гость # 19:13 26.06.2016

Очень вкусно.



Ilona # 18:41 31.08.2016

Otlicnoje testo poluchaetsja!



Марина # 17:00 17.01.2021

Всё, теперь только это тесто используем в пиццу! Для нашей семьи оно самое "итальянское". И дети пиццу теперь требуют каждые выходные... пропекается хорошо, даже если побольше начинки иди сыра положить.