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

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

# Тесто для пиццы

4 мая 2020 13:41 · https://open-cook.ru/recipes/testo-dlya-pitstsy-2



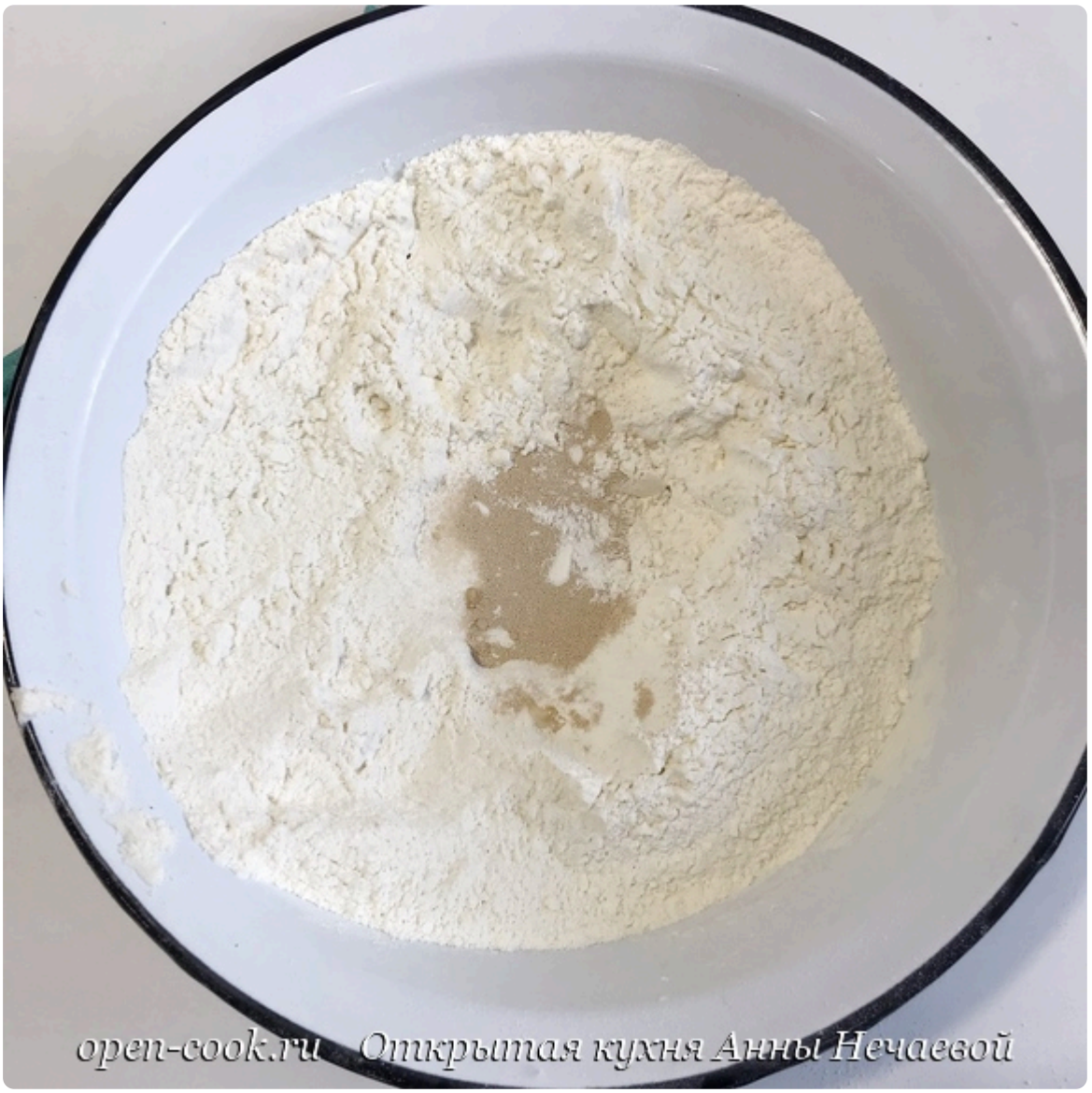
Вчера опробовала новое тесто для пиццы. Быстрое, всего 20 минут на расстойку. Вкусное! Корочка по краю получается хрустящей как я люблю. И простое в приготовлении, нужно за один раз смешать все ингредиенты, замесить тесто и оставить подходить.

Указанного количества хватает на две пиццы. Я делала двойную порцию на 4 пиццы, но из одной четвёртой части сделала две маленьких пиццы для ребёнка.

Ингредиенты:

- 350 гр муки
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 2 ч.л. дрожжей сухих быстродействующих
- 3 ст.л. оливкового масла (подсолнечное тоже подойдёт)
- 250 мл тёплой воды

В глубокую миску просеять муку, сделать лунку. Всыпать соль, сахар и дрожжи, чуть перемешать.




Влить масло, а затем тёплую воду.




Замесить тесто. Муки добавлять не нужно, просто месите. Минут пять, максимум десять, и тесто перестанет сильно липнуть к рукам. Смазать руки растительным масло и сформировать шар из теста, смазать его сверху маслом, накрыть чистым полотенцем и оставить подходить в тёплом месте на 20 минут ну или пока не увеличится вдвое. Я убираю тесто для подъема в духовку, разогретую до 35 градусов.



20 минут и тесто готово! За это время как раз можно подготовить начинку для пиццы. Я делала обычную Маргариту, с курицей и ананасами и с колбасой и кабачком.




Чтобы лучше раскатывалось нужно присыпать стол мукой немножко.




Мне тесто понравилось, вкусное! Если тонко раскатать, то получается хрустящим.

## Комментарии: 1

**Людмила** # 14:15 9.02.2023

Спасибо. За. Рецепт