

Margherita Pizzája

Hozzávalók:

1kg liszt
1 kocka élesztő (42 g)
4 dl langyos víz
2 kanál só (20gr)
1 kanál cukor (10gr)

Elkészítés lépései:

1. Keverés

Az élesztőt, a vizet, a sót és a cukrot összekeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet.

2. Gyúrás 10 perc

3. Kelesztés I.

Tálba helyezük a tésztát és lefedjük átlátszó fóliával. Végül meleg helyre tesszük egy órára. (pl. langyos sütő)

4. Sodrás

A megkelt tésztát egy ujjnyi vastagságúra sodorjuk.

5. Tepsi

Pizza tepsibe helyezük a tésztát, amelyet előtte kevés olajjal kikentünk.

6. Kelesztés II.

Újra hagyjuk 30 percig meleg helyen kelni a tésztát.

7. Sütés I.

200 fokos sütőben 10-12 percig sütjük.

8. Feltét

Ízlés szerint.

9. Sütés II.

Kb. 5 percre a sajt megfolyásáig visszatesszük a sütőbe.