

Blat pizza

delicios si simplu

Blat pizza delicios si simplu



Ingrediente :

400 g faina, 100 g gris, 1 pachet (7g) drojdie uscata, 1 lg zahar, 300-400 ml apa calduta, 1 lingura rasa sare

Preparare :

Se amesteca faina cu grisul si cu sarea. Se face in mijloc o groapa. Se ia din apa calduta un pahar si se pune in apa drojdia si zaharul, amestecind cu o furculita, pina cind cele doua s-au dizolvat complet. Se lasa citeva minute sa se odihneasca, apoi se toarna drojdia dizolvata in gaura facuta in faina. Cu ajutorul unei furculite, se fac cercuri concentrice, pina cind aluatul incepe sa se adune. Se continua pina cind nu se mai poate lucra cu furculita. Se adauga sarea si se continua cu mina, amestecindu-se bine 5-10 minute. Se rastoarna pe masa, se presara fain si se acopera cu o folie de plastic. Se lasa sa se odihneasca 15-20 minute, la temperatura camerei. Se imparte coca in 3 bucati. Fiecare se intinde pina cind se obtine o pizza de 5 mm grosime. Se unge o

bucata de folie de aluminiu cu ulei si se presara faina. (Se poate congela foarte usor, in aceasta stare. Se pune doar o alta folie desasupra si se aseaza in congelator. Pentru decongelare, se tine la cuptor pentru citeva minute, la 250 grade Celsius, se ia din cuptor si se aseaza umplutura) Se aseaza pizza pe ea si se adauga ingredientele dorite. Se coace la cuptor, pe ultimul raft, la 240-250 grade Celsius, 7-10 minute, in functie de umplutura.