

Najlepsze ciasto na pizzę + sos

Składniki:

CIASTO:

- mąka – 3 szklanki
- drożdże – pół kostki
- olej lub oliwa z oliwek – 2 lub 3 łyżki stołowe (wg uznania)
- woda – 1 szklanka lub piwo !
- szczypta soli i cukru (ok. pół małej łyżeczki, płaskiej!)

SOS:

- koncentrat pomidorowy – pół słoiczka
- czosnek – 2 ząbki
- sól, cukier po pół płaskiej łyżeczki
- oregano, bazylia – płaska łyżeczka

Jak przyrządzić?

CIASTO

Mąkę przesiać, dodać sól i cukier, dodać olej lub oliwę, wkruszyć drożdże, wymieszać i dodać wodę. Zagniatą ok 10 min., im dłużej tym ciasto lepsze. Po wyrobieniu ciasta włączyć piekarnik, a ciasto ma się nie lepić do rąk, można je podsypywać mąką w czasie wyrabiania, ciasto należy rozciągnąć do formy (starcza na blachę od piekarnika) i ułożyć na posypanej mąką blasze, niech sobie kilka minut rośnie jak chce. Ja je tak trzymam aż piekarnik ma 200 stopni (ma mieć 250) i dopiero wtedy smaruję brzegi jajkiem (wtedy nie wysycha i ma rumiana skórę) oraz smaruję wierzch sosem. Na to kładę to co akurat mam w lodówce.

SOS

Pół słoiczka koncentratu pomidorowego z solą i cukrem do smaku (koncentrat zwykle bywa kwaśny) oraz z ziołami i czosnkiem należy wymieszać i smarować ciasto przed położeniem dalszych składników jeżeli się je ma 😊)) A jak się nie ma to wystarczy 10 deka utartego sera na wierzch i też jest dobrze.

Całość piekę 11 do 12 minut.

Małżonka twierdzi że niech się schowają pizze z pizzerii, moja ponoć lepiej smakuje.

Uwagi:

A było to tak, przed półtora rokiem sprawiliśmy sobie kuchnię z piekarnikiem, no więc do internetu po przepisy na pizzę. W ciągu czasu jaki upłynął i po przetestowaniu setki przepisów okazało się, że w wypadku ciasta na pizzę nie sprawdzają się żadne „wynalazki” i ulepszenia. Ma być prosto i niezawodnie „Jak ruska pepesza”. Więc żadnego mleka – wystarczy woda, żadnego czekania aż drożdże urosną(i tak ciasto urosnie), i ma być szybko a smacznie, stąd sos do smarowania powierzchni ciasta przed położeniem składników. Najważniejsze! to dobrze wyrobić ciasto! i tyle 😊)) Smacznego.