Těsto na pizzu, základní

Ingredience

- mouka hladká — 360 g
- voda — 180 g
- 1 vrchovatá kávová lžička soli
- droždí — 4–5 g
- 2 malé kávové lžičky olivového oleje

Postup

Ve středně velké míse promícháme mouku a sůl. Přidáme droždí, vodu a vše důkladně promísíme. Teprve nyní, kdy nám mouka pojala veškerou vodu přidáme olivový olej. Na pracovní desce uhněteme saténově hladké těsto. Hotové těsto je středně tuhé, neroztékavé konzistence. Z těsta vyválíme tři koule které dáme na velký talíř, potřeme lehce olejem a důkladně přikryjeme igelitovým sáčkem, aby neosychaly. Vložíme ihned do lednice a necháme přes noc kynout. Druhý den je vyndáme a necháme asi hodinu odležet v pokojové teplotě. Pokud nemáme dost času, postupujeme stejně, jen ho nedáváme do lednice, ale necháme kynout asi dvě hodiny na teplém místě.

Zdroj: cilka.eu