



Тесто для пиццы



Залог вкусной пиццы - это ее основа. Предлагаю простой фото-рецепт дрожжевого теста для пиццы.

Время с учетом того, что тесто будет подходить).

Вкусное, тонкое, с воздушными бортиками тесто — это залог удачной и **классной пиццы**. **Дрожжевое тесто** универсальное для всех видов



начинок.

Я предлагаю рецепт теста **на живых дрожжах**. Можно также использовать сухие дрожжи. Пропорции между живыми и сухими дрожжами 3:1, то есть, сухих нужно будет брать в 3 раза меньше (по рецепту живых — 20 гр, значит сухих — 7 гр).

Из данного количества ингредиентов у меня выходят две большие пиццы диаметром 40 см.

Ингредиенты:

Дрожжи живые	20 гр
Соль	0.5 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Вода	250 мл
Оливковое масло	2 ст. л.
Мука пшеничная	350 гр

Инструкция приготовления:



Дрожжи, сахар и соль соединяем в миске и перетираем ложкой.



Берем теплую воду. Если температура воды будет выше 40 градусов, то дрожжи испортятся и не подойдут.



Вливаем немного воды к дрожжам и перемешиваем. Даем постоять 2 минуты, чтобы сахар немножко растворился.



Вливаем оставшуюся воду и перемешиваем.



Просеиваем муку и начинаем в миске замешивать тесто. Количество муки может быть немного больше чем по рецепту, ее можно будет подсыпать по чуть-чуть, когда будем вымешивать тесто на поверхности.



Когда уже все перемешалось, вливаем оливковое масло (можно растительное).



Вынимаем тесто на поверхность, присыпаем ее мукой и начинаем замешивать. Вымешиваем до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Оно должно быть мягким, не забитым, эластичным (у меня это заняло 5 минут).



Кладем тесто обратно в миску, присыпаем, мукой или накрываем пищевой пленкой и оставляем в теплом месте на 40 минут.



Тесто подойдет и увеличится в объеме, как минимуму в 2 раза.



Делим его на 2 равные части и каждую еще раз хорошо обминаем, формируем шарики. Тесто готово к использованию! Приятного аппетита и на здоровье!