

Pizza tészta (lassú kelesztésű)

1	480	4
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

- 0.5 kg liszt (00-s)
- 300 ml langyos víz
- 3 ek. extra szűz olívaolaj
- 5 g friss élesztő
- 1 tk. tengeri só



1. Szórjuk a lisztet a munkafelületre, és alakítsunk ki nagy mélyedést a közepében. Egy tálkában oldjuk fel az élesztőt kevés langyos vízben és hagyjuk állni pár percig. A sót is oldjuk fel egy kis langyos vízben.
2. Öntsük a feloldott élesztőt a mélyedésbe, és villával keverjük bele körkörös mozdulatokkal a lisztet. Adjuk hozzá a sós vizet is, és keverjük tovább. Amikor a massa már túl sűrű ahhoz, hogy villával keverhessük, akkor kézzel gyúrjuk tovább. Adjuk hozzá az olívaolajat is, és mintegy 10 percig gyúrjuk erős mozdulatokkal a tésztát, míg szép sima és rugalmas nem lesz. Formáljuk gombóccá, és hagyjuk kelni. A lassú pizzatészta 6-24 órát kel lefedve a hűtőben, és még egy órát szobahőmérsékleten.
3. Melegítsük elő a sütőt 250 fokra. Tegyük a tésztát lisztezett munkafelületre, gyúrjuk át még egyszer, és osszuk 4 darabra. Formáljuk golyó alakúvá. Lisztezzük meg, és először nyomjuk kézzel laposra, majd sodrófával nyújtsuk vékony kb. 25 cm átmérőjű körré.
4. Tegyük a feltéteket a pizzára, de tartsuk szem előtt, hogy itt is a kevesebb a több. 12-15 perc alatt süssük ropogósra a pizzát.

Google Play



App Store



T. A legjobb tészta eléréséhez akár 1-2 napig is keleszthetjük a begyúrt tésztánkat hűtőben, és mindenképp olasz, magas gluténtartalmú, 00-s búzalisztet (pizzaliszt) használjunk a kellő rugalmasság érdekében. A dagasztáshoz használhatunk kézi mixert is dagasztó szárral.

