

Pizza tészta (villám tészta)

2	120	4
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

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



1. Szórjuk a lisztet a munkafelületre, és alakítsunk ki nagy mélyedést a közepében. Kevés langyos vízben keverjük el a cukrot, oldjuk fel az élesztőt benne és hagyjuk állni pár percig. A sőt is oldjuk fel kevés 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 villámgyors pizzatésztát rögtön felhasználhatjuk, ha a kétszeresére nőtt, kb. 1-1,5 óráig kel szobahőmérsékleten.
3. Melegítsük elő a sütőt 250 fokra. Tegyük a tésztát lisztezett munkafelületre, gyúrjuk át mégegyszer, és osszuk 4 darabra. Formáljuk golyó alakúvá a darabokat. Lisztezzük meg, és először nyomjuk kézzel laposra, majd sodrófával nyújtjuk 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.
- T. A jó rugalmasságú tészta eléréséhez mindenképp olasz, magas gluténtartalmú, 00-s búzalisztet (pizzaliszt) használjunk! A dagasztáshoz használhatunk kézi mixert is dagasztó szárral.

Google Play



App Store

