

RECEPT NA TĚŠTO NA DOMĀ•CĀ• PIZZU

ĀšterĀ½, 12 Ā•erven 2018

JĀĭ vĀ-m, tĀ›ch je... Ale tĀ™eba tenhle - velmi jednoduchĀ½ recept - neznĀĭte. JednĀĭ se o recept, kterĀ½ pouĀ¾Ā-vĀĭm uĀ¾Ā IĀ©ta. KĀ™upavĀ½ na vnĀ›jĀĭ- stranĀ› a lehkĀ½ uvnitĀ™. OsobnĀ› preferuji stĀ™ednĀ- tlouĀĭ; Ā›ku kĀ›ry - ne pĀ™Ā-liĀĭ tenkĀĭ a ne pĀ™Ā-liĀĭ tlustĀĭ; Ā€“ ale rozhodnĀ› ne jen takovĀ½ tvrdĀ½ tenkĀ½ papĀ-r na dnĀ›. A tak recept na pizza tĀ›sto, co vĀĭm nabĀ-zĀ-m, je (alespoĀˆ podle mne) ideĀĭlnĀ- pro vĀ½robu takovĀ© vĀ½slednĀ© pizzy.

PrvnĀ- dĀ™leĀ¾ĭtĀĭ vĀ›c - nechat tĀ›sto kynout po dobu nejmĀ©nĀ› jednĀ© hodiny. Trochu navĀ-c takĀ© neublĀ-Ā¾Ā-. A dalĀĭĀ- - samozĀ™ejmĀ›, Ā¾e je moĀ¾nĀ© pouĀ¾ĭtĀ- bĀ›Ā¾nĀ© hladkĀ© mouky, ale chlebovĀĭ je nejlepĀĭ- pro sprĀĭvnĀ© domĀĭcĀ- tĀ›sto na pizzu. AlespoĀˆ podle mĀ½ch zkuĀĭenostĀ-. OhlednĀ› vyvalovĀĭnĀ- - staĀ•Ā- pouĀ¾Ā-t ruce, znĀĭte to, to vyhazovĀĭnĀ- atd., ale tohle jĀĭ moc nedĀĭvĀĭm, takĀ¾e u mne boduje vĀĭleĀ•ek :-)) . JeĀĭtĀ› jeden tip Ā€“ lehce pak plĀĭt vy pizzy podsypete kukuĀ™iĀ•nou moukou, jen takovĀ½m lehkĀ½m popraĀĭkem, nebude se jednak pĀ™michytĀĭvat, druhak vznikne pĀ›knĀ› kĀ™ krustiĀ•ka.

INGREDIENCE:

1 hrnek vlaĀ¾nĀ© vody

1 IĀ¾Ā-ce olivovĀ½ olej

30 g Ā•erstvĀ© droĀ¾dĀ- (nebo
3 IĀ¾ĭĀ•ky suchĀ©ho droĀ¾dĀ-)

1 IĀ¾ĭĀ•ka sĀ™

2,5 hrnku chlebovĀ© mouky

P.S. pouĀ¾Ā-vĀĭm hrnkovou mĀ-ru Ā€“ takĀ¾e jeden bĀ›Ā¾nĀ½ hrnek tak cca 250 ml.

POSTUP:

MIĀ©ko a

vodu promĀ-chĀĭme. RozdrobĀ-me do nĀ›j droĀ¾dĀ-, pĀ™idĀĭme cukr, Āĭpetku soli a promĀ-chĀĭme. NechĀĭme vzejĀ-t kvĀĭsek. Do druhĀ© mĀ-sy prosejeme mouku. Vlijeme vykynutĀ½ kvĀĭsek, olej a osolĀ-me. DĀ™kladnĀ› vypracujeme hladkĀ© vlĀĭĀ•nĀ© tĀ›sto, jen mĀ-rnĀ› lepkavĀ©, ale uĀ¾ se nelepĀ-cĀ- na stĀ›ny. TĀ›sto pĀ™ikryjeme utĀ›rkou a nechĀĭme na teplĀ©m mĀ-stĀ› kynout. (Obvykle vyuĀ¾ĭji troubu vyhĀ™Āĭtou na max. 40 Ā°C.)

Z

vykynutĀ©ho tĀ›sta tvarujeme tenkou placku. ObloĀ¾Ā-me podle chuti. DomĀĭcĀ- kynutĀ© tĀ›sto na pizzu peĀ•eme v troubĀ› vyhĀ™ĀĭtĀ© na 200 Ā°C podle vĀ½Āĭky tĀ›sta. Je-li tenkĀ©, aĀ¾ se tĀ©mĀ•Ā™ trhĀĭ, staĀ•Ā- 10 - 12 minut. pĀ™eju dobrou chuĀ›, KRYĀ TOF