

RECEPT NA TĚŠTO NA DOMĀ•CĀ• PIZZU

ĀšterĀ½, 12 Ā•erven 2018

JĀj vĀ-m, tĀ›ch je... Ale tĀ™eba tenhle - velmi jednoduchĀ½ recept - neznĀjte. JednĀj se o recept, kterĀ½ pouĀ¾Ā-vĀjm uĀ¾Ā IĀ©ta. KĀ™upavĀ½ na vnĀjĀ- stranĀ› a lehkĀ½ uvnitĀ™. OsobnĀ› preferuji stĀ™ednĀ- tlouĀ;Ā›ku kĀ™ry - ne pĀ™Ā-liĀj tenkĀj a ne pĀ™Ā-liĀj tlustĀj â€“ ale rozhodnĀ› ne jen takovĀ½ tvrdĀ½ tenkĀ½ papĀ-r na dnĀ›. A tak recept na pizza tĀ›sto, co vĀjm nabĀ-zĀ-m, je (alespoĀˆ podle mne) ideĀ;lnĀ- pro vĀ½robu takovĀ© vĀ½slednĀ© pizzy.

PrvnĀ- dĀ™leĀ¾itĀj vĀ›c - nechat tĀ›sto kynout po dobu nejmĀnĀ› jednĀ© hodiny. Trochu navĀ-c takĀ© neublĀ-Ā¾Ā-. A dalĀjĀ- - samozĀ™ejmĀ›, Ā¾e je moĀ¾nĀ© pouĀ¾itĀ- bĀ›Ā¾nĀ© hladkĀ© mouky, ale chlebovĀj je nejlepĀjĀ- pro sprĀjvnĀ© domĀ;cĀ- tĀ›sto na pizzu. AlespoĀˆ podle mĀ½ch zkuĀjenostĀ-. OhlednĀ› vyvalovĀjnĀ- - staĀ- pouĀ¾Ā-t ruce, znĀjte to, to vyhazovĀjnĀ- atd., ale tohle jĀj moc nedĀjvĀjm, takĀ¾e u mne boduje vĀjleĀ•ek :-)) . JeĀjtĀ› jeden tip â€“ lehce pak plĀjt vy pizzy podsypete kukuĀ™iĀ•nou moukou, jen takovĀ½m lehkĀ½m popraĀkem, nebude se jednak pĀ™ichytĀjvat, druhak vznikne pĀ›knĀ› kĀ™ krustiĀ•ka.

INGREDIENCE:

1 hrnek vlaĀ¾nĀ© vody

1 IĀ¾Ā-ce olivovĀ½ olej

30 g Ā•erstvĀ© droĀ¾dĀ- (nebo
3 IĀ¾iĀ•ky suchĀ©ho droĀ¾dĀ-)

1 IĀ¾iĀ•ka sĀ™

2,5 hrnku chlebovĀ© mouky

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

POSTUP:

MIĀ©ko a

vodu promĀ-chĀjme. RozdrobĀ-me do nĀ›j droĀ¾dĀ-, pĀ™idĀjme cukr, Ājpetku soli a promĀ-chĀjme. NechĀjme vzejĀ-t kvĀjsek. Do druhĀ© mĀ-sy prosejeme mouku. Vlijeme vykynutĀ½ kvĀjsek, olej a osolĀ-me. DĀ™kladnĀ› vypracujeme hladkĀ© vlĀjĀ•nĀ© tĀ›sto, jen mĀ-rnĀ› lepkavĀ©, ale uĀ¾ se nelepĀ-cĀ- na stĀ›ny. TĀ›sto pĀ™ikryjeme utĀ›rkou a nechĀjme na teplĀ©m mĀ-stĀ› kynout. (Obvykle vyuĀ¾ijí troubu vyhĀ™Ājtu na max. 40 Ā°C.)

Z

vykynutĀ©ho tĀ›sta tvarujeme tenkou placku. ObloĀ¾Ā-me podle chuti. DomĀ;cĀ- kynutĀ© tĀ›sto na pizzu peĀ•eme v troubĀ› vyhĀ™Ājtu na 200 Ā°C podle vĀ½Ājky tĀ›sta. Je-li tenkĀ©, aĀ¾ se tĀ©mĀ•™ trĀj, staĀ- 10 - 12 minut. pĀ™eju dobrou chuĀ›, KRYĀ TOF