

Pizzatészta recept

Elkészítés: egyszerű

Elkészítési idő: kb 1-1,5 óra

Hozzávalók 4 személyre:

680 g (rétes)liszt

9 g friss élesztő

500 ml langyos víz

30 g cukor

25 ml olívaolaj

15 g só

extra liszt a nyújtáshoz

extra olaj a pizza gombócok kenéséhez

1. Egy keverőtálba morzsold el az élesztőt és add hozzá a cukrot, a vizet és az olajat. Hagyd 10 percig felfutni az élesztőt.
2. 10 perccel később add hozzá liszthez a sót és keverd el.
3. Ezt követően szitáld a lisztet a keverőtálba az élesztős vízhez.
4. Keverd ki a masszát egy fakanállal. Takard le és hagyd pihenni a tésztát 25 percig.
5. 25 perc elteltével vizes vagy olajos kézzel hajtogasd át a duplájára növekedett tésztát a keverőtálban. Ha a vékony tésztát szereted, akkor hagyhatsz ismét 20 perc pihenőt a masszának, ezt követően ismételd meg a tészta hajtogatását.
6. A megkelt pizzatésztát szedd a lisztezett munkafelületre.
7. Vágd adagokra, kissé dolgozd át és formáld gombócokat belőle. Nekem 4 nagy (300 g-os) pizza gombóc jött ki. Általában a közepes nagyságú pizzához kb. 240 g-ot szokás számolni, ami 5 pizzát jelent. Természetesen függ attól is, hogy a vékony vagy kissé vastagabbra nyújtott tésztát kedveled.
8. A megformázott pizza adagokat tedd egy lisztezett tálcára, hagyd kb. 3 ujjnyi távolságot a gombócok között. Erre azért van szükség, mert a tésztában tovább dolgozik az élesztő és ennek megfelelően a térfogata tovább nő.

9. A pizza adagok tetejét vékonyan kend be olajjal és fedd le folpackkal és felhasználásig tárold a hűtőben. A tészta akár 2 napig is felhasználható, azonban ebben az esetben naponta egyszer nyomkodd ki a levegőt a masszából és olajozd le a tetejét ismét.