

# Tijesto za pizzu



• Za veliku pizzu od 30-32cm:

- 180g [glatkog brašna](#)
- 90 ml toplog mlijeka
- 70 ml tople vode
- ¼ kocke (10g) friške germe (kvasca)
- 1 VŽ [ulja](#)
- ¼ VŽ šećera
- ½ MŽ soli

• Za malu pizzu 23-25 cm:

- 140 g [glatkog brašna](#)
- 70 ml toplog mlijeka
- 55 ml tople vode
- ¼ kocke (10g) friškog kvasca
- ¾ VŽ [ulja](#)
- ½ MŽ šećera
- ½ MŽ soli

Umjesite tijesto za pizzu. [Tijesto](#) je ljepljivo jer je u odnosu na ostala bijela tijesta dodano više tekućine. Mješajte dugo, barem 20min. Gotovu smjesu formirajte mokrim rukama u kuglu. [\[savijet\]](#) Brašno, [tip 405](#) obavezno prosijte, lakše će se dignuti. [\[/savijet\]](#)



U glatko brašno dodajte rastopljeni kvasac, sol [ulje](#). Zamjesite glatko tijesto uz dodavanje mlake vode. Nemojte dodati odmah svu vodu, jer različita brašna piju različitu količinu vode.

Od tijesta napravite kuglu i ostavite ga na toplom, u nabrašnjenoj posudi, dizati 45 min.

Još jednom skroz lagano promjesite i ostavite dizati daljnjih 20 min.

Najbolje bi bilo ostaviti tijesto u hladnjaku još barem 12 sati da se odmori.



Tjesto za pizzu izvadite na nabrašnjenu površinu, pritisnite ga dlanom, da postane cca. 3cm debelo. Pritišćući i dlanovima te vrteći u krug (crvena strelica) razvlaćite tjesto i istovremeno ga povlaćete od i prema sebi (plava strelica).

Uz malo vježbe dobit će te tjesto ravnomjerne debljine i kružnog oblika.

Kod razvlačenja povremeno preokrenite. Nikako ne razvlaćite valjkom, jer se onda tjesto više ne digne. Razvucite do debljine 5-10mm. zavisno o tome velite li deblje ili tanje tjesto. Tanje tjesto se peće kraće na višoj temperaturi.



Radnu plohu najbolje možete očistiti špahtlom, kojoj ste zaoblili rubove. U svakoj prodavaonici alata ima ova špahtla, koja inače služi za razvlačenje ljepila za pločice. Vjerujte sa njom počistite suvišno brašno bez da ste i malo zagrebli vašu radnu ploču.

Preostaje vam samo ubaciti ovako razvučeno tjesto u posudu za pečenje.

Razvucite da paše po cijeloj posudi.

Rubove slobodno ostavite malo deblje, tako vam neće [umak od rajčice](#) kliziti sa pizze.

