

# Pizza tjesto



Za veliku pizzu od 30-32cm:

180g glatkog brašna  
90ml toplog mljeka  
70 ml tople vode  
¼ kocke (10g) friške germe  
1 EL ulja  
¼ EL šećera  
½ TL soli

Za malu pizzu 23-25 cm:

140 g glatkog brašna  
70 ml toplog mljeka  
55 ml tople vode  
¼ kocke (10g) friške germe  
¾ EL ulja  
½ TL sećera  
½ TL soli

Germu razdrobite i pomješajte sa šećerom, te umutite sa 1EL brašna u toplu vodu. Ostavite 20min da germa zakipi.

Brašno obavezno prosijte, lakše će se dignuti.

U brašno dodajte rastopljenju germu, sol ulje.

Zamjesite glatko tjesto uz dodavanje mlake vode. Nemojte dodati odma svu vodu, jer različita brašna piju različitu količinu vode.



Od tjesta napravite kuglu i ostavite ga na toplom, u nabrašnjennoj posudi, dizati 45 min.

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



Tjesto izvadite na nabrašnjenu površinu.

Pritisnite ga dlanom, da postane cca. 3cm debelo.

Pritišćući i dlanovima te vrteći u krug (crvena strelica) razvlačite tjesto i istovremeno ga povlačeći od i prema sebi (plava strelica).

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

Kod razvlačenja povremeno preokrenite.

Nikako ne razvlačite valjkom, jer se onda tjesto više ne digne.



U svakoj prodavaonici alata ima ova špahtla, koja inače služi za razvlačenje ljepila za pločice. Vjerujte sa njom počistite suviše brašno bez da ste i malo zagrebli vašu radnu ploču.



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

Razvicite da paše po cijeloj posudi.

Rubove slobodno ostavite malo deblje, tako vam neće paradajz kliziti sa pizze.