

Люблю Италию, ее краски, вкусы, традиции и темперамент. Сегодня захотелось пиццы, домашней, на тонком-тонком слое теста. ~~Делюсь рецептом теста: ✓ 25 гр. живых дрожжей~~ захотелось пиццы, домашней, на тонко...

✓ 1 кг муки (примерно)

✓ щепотка соли

✓ 5 столовых ложек оливкового масла

✓ 2-2,5 стакана воды (я беру итальянскую, из бутылки. От воды очень-очень много зависит)

Смешиваем все ингредиенты кроме муки, ее добавляем потом до того момента, чтобы тесто не прилипало к доске. Хорошо вымешиваем, и оставляем тесто подниматься на 1-1'5 часа.

Начинку выбирайте сами, главное, не забудьте специи @sonnentor для пиццы и пасты?

Духовку предварительно хорошо разогреваем до 240-250 градусов! Приятного аппетита!

#astragreen #sonnentor #биоспеции #биопродукты #биочай #пицца