

Pizza kruhki

poskusi sam

- Bela moka 350 g
- Mlačna voda 200 ml
- Mleko 50 ml
- Suhi kvas 5 g
- Sol 1 žlička
- Olivno olje 2 žlici



01

Moko stresemo v večjo posodo. Na sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo mlačno vodo in mleko. V vodo stresemo suhi kvas, pomešamo in pustimo 15 minut, da vzhaja.

02

Dodamo še olivno olje in sol ter vse skupaj zgnetemo v gladko, mehko in elastično testo. Glede na strukturo lahko dodamo še kakšno žlico moke.

03

S kuhinjskim robotom gnetemo na 1 ali 2 stopnji 15–20 minut.

04

Testo oblikujemo v hlebček in ga pokrijemo s kuhinjskim prtičkom. Na sobni temperaturi naj vzhaja dobro uro, da se količina testa podvoji.

05

Razrežemo in razvaljamo na trakove, nadevamo in pečemo 15 minut na 220 stopinj.

ali naroči dostavo na 080 16 06