



Хороший рецепт теста для пиццы, можно заморозить в холодильнике на некоторое время. Делается очень просто, хватает на 2 больших пиццы.

Ингредиенты:

- мука - 4 ст.
- дрожжи - 2,5 ч.л.
- теплая вода - 1,5 ст.
- растительное масло - 1/3 ст.
- соль - 1 ч.л.

Приготовление:

Дрожжи нужно добавлять согласно инструкции на упаковке. У меня - добавляются непосредственно в муку.

Просеять муку, добавить дрожжи, соль.



Влить растительное масло, перемешать.



Если сразу тесто не используется, то поместить его в морозильную камеру.



Propositiona Pochitisa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}