pizza pletenica



Sa ovim trikom ti tijesto neće biti kruhasto, nego baš onako zvakavo i hrskavo kao i pizza.
Ako želiš probati jednostavan recept evo ti lista sastojaka .
Voliš li pizzu više ili ovakve imitacije?

Vjeruj mi jednostavno je i prati moje korake.
●pomijesaj brašno, kvasac, šećer i sol
●dodaj maslinovo ulje i vodu, ne mlaku ne ledenu onu normalnu sobne temperature
●promijesaj vilicom da se sve upije, ak vidiš da treba dodaj još pikicu vode.
●zatim zamijesi rukom i ostavi nekih 10 minuta na miru Božjem
●e sad je vrijeme da mijesis jedno 10 minuta, ako imaš mikser na low oko 5-6minuta
●premazi maslinovim, pusti 2 sata da se dize
●razvaljaj, nadjeni, zamotaj, prerezi I ispleti
●peci na 220 oko 15 minuta

2 šalice glatkog brašna od 2dcl
Pola suhog kvasca
1 žličica šećera
1 žličica soli
2-3 žlice maslinovog
Oko pola šalice hladne vode
Tijesto je tvrde ali se samo malo lijepi
Nadjev
5dag sira na kockice ili naribaj

5dag šunke isto tako
2-3 žlice pasirane rajčice
Sol, papar, bosiljak, češnjak u prahu i prstohvat secera

#pizzaroll#pizza#dizanotijesto#vijenac#pizzavijenac#pizzapletenica#pletenica