

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#dizano#tjesto#vijenac#pizzavijenac#pizzapletenica#pletenica