Dzisiaj przepis dla miłośników qchni włoskiej, do których i ja należę :) Pomysł podpatrzony co do poduszkowej formy, ale przerobiony na moją nutę. W przepisie oryginalnym ciasto jest drożdżowe i po upieczeniu dosyć grube. Moje jest ciastem na cienką pizzę - przepis posiadam od Włocha :D

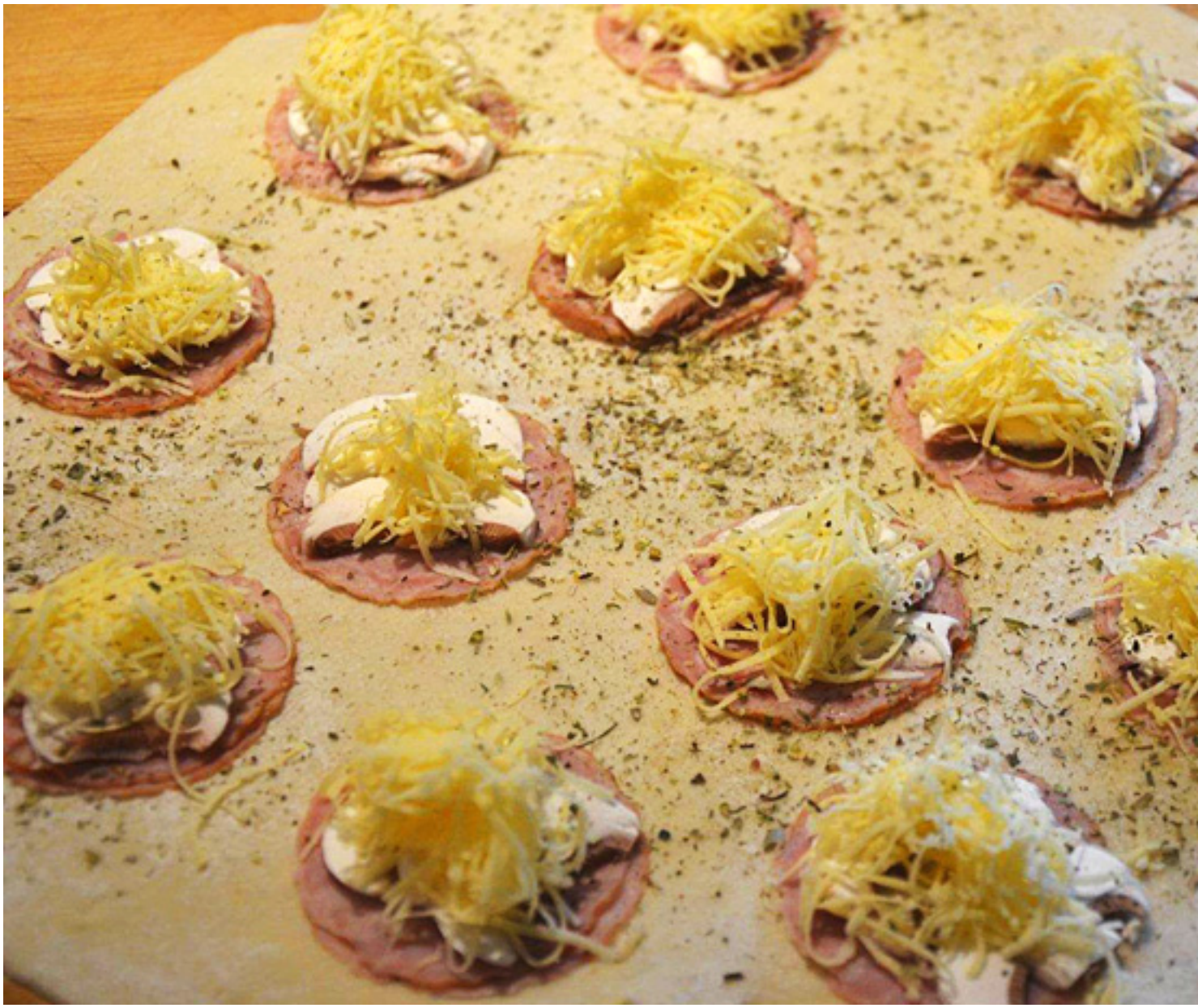
Składniki na ciasto:
0,5 kg mąki pszennej
5 gram rozpuszczonych w letniej wodzie drożdży (centymetr z krótszej części 100-gramowej paczki)
2/3 łyżki oliwy
1 łyżeczka soli
Woda letnia do rozrobienia

Wszystkie składniki zagniatamy tak jak na pizzę, masa ma być kleista i zwarta, ale nie twarda. Odstawiamy na godzinę, dwie do wyrośnięcia. Dzielimy na części. Rozwałkowujemy cienko na posypanej mąką stolnicy. Na poduszki potrzebujemy dwie rozwałkowane warstwy.

Ka[illegible] farszu :)

Poduszki :)

Dodany przez kasia
środa, 05 czerwca 2013 21:38 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:27



Poduszki :)

Dodany przez kasia
środa, 05 czerwca 2013 21:38 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:27

Nastepnie szklanką lub innym naczyniem wykrawamy okręgi. Zabezpieczamy brzegi,

Wkładamy do nagrzanego do 240 stopni piekarnika i obserwujemy, aż zrobią się lekko

Poduszki :)

Dodany przez kasia
środa, 05 czerwca 2013 21:38 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:27

Fajowa alternatywa dla klasycznej pizzy. Więcej roboty, ale warto zobaczyć uśmiechnięte z

Poduszki :)

Dodany przez kasia
środa, 05 czerwca 2013 21:38 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:27

Do reszty ciasta możemy dodać zioła i uformować dowolne kształty: paluszki, chlebek.

Zdjęcie dzięki uprzejmości Kasi Lewicz

Albo zatrzymywać i powstanie forma na pizzę.