

# Hagyományos olasz pizza

Előkészületi idő:

Sütési idő: **20 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



## Hozzávalók

- 240 g víz
- 2 teáskanál só
- 450 g finomliszt (BL55)
- 20 g friss élesztő
- 4 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál morzsolt oregánó

## Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztásához az [Ankarsum Assistent gépet](#) ajánljuk.

## Elkészítés:

100 ml kézmeleg, tisztított vízbe morzsoljuk el az élesztőt, tegyünk hozzá egy kiskanál lisztet és hagyjuk felfutni 10-15 perc alatt. Az összes hozzávalót ezután tegyük az Ankarsrum Assistent Original dagasztó táljába és dagasszuk meg a tésztát 4-6 perc alatt. Ezután hagyjuk a tésztát érni 40 percig letakarva szobahőmérsékleten.

Ezt követően lisztezett felületen nyújtsuk ki a tésztát kör alakúra, kb. 1 cm vastagra. Ízesítsük a kívánt feltétekkel, majd kb. 20 perc alatt süssük meg sütőben, 200 fokon, sütőkövön. Jó étvágyat hozzá!

## Ajánlott termékek



**Péklány nagycsomag**  
**(könyv + kovász +**  
**kenyértartó zsák)**