

Pitsataikina



- 500 gr vehnä jauhoja
- 1/4 tl kuivahiivaa
- 2 tl merisuolaa
- 2 tl sokeria
- 3.5 dl vettä

Sekoita jauhot, hiiva ja suola mielellään suuressa kulhossa. Lisää vesi (+40c) ja sekoita käsin taikka lusikan avustamana noin minuutin ajan jonka jälkeen kulho peitetään tiiviisti. Taikinan annetaan nousta huoneenlämmössä noin 8-24h riippuen lämpötilasta. Taikina saa vähintään tuplaantua. Kun taikina on kohonnut voidaan siitä tehdä pizzapalloja joiden annetaan kohota suljetussa astiassa vielä muutama tunti ennen paistamista.

[MuroBBS](#)

Revision #2

Created 14 November 2020 13:20:34 by Klaus

Updated 4 February 2021 15:57:12 by Klaus