Pitsataikina



- 500 gr vehnäjauhoja
- 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 2020-11-14 13:20:34 UTC by Klaus
Updated 2021-02-04 15:57:12 UTC by Klaus