

Poduszki :)

Dodany przez kasia

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

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 cieką 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 cieką na posypanej mąką stolnicy. Na poduszki potrzebujemy dwie rozwałkowane warstwy.



Poduszki :)

Dodany przez kasia

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



Rak na rękę, typowa choroba dla kogoś, kto wólcęga sztyda mazi i nie kupował się plast. Spoko i bez 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



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



Następnie szklanką lub innym naczyniem wykręamy okręgi. Zabezpieczamy brzegi, dociskając szklanką.

Poduszki :)

Dodany przez kasia

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



Wstawiamy około 10 min. Poduszki 240 stopni piskiemki poruszamy, bierzemy lekko

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



Fajnie wygląda paszka 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



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.

Poduszki :)

Dodany przez kasia

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



Specjalizacja w pewnej formie na pizzę.