

Pasta Madre



ПІЦЦА

ВІД  PASTABELLA.UA



ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500Г БОРОШНА ТИПУ «0»
- 25Г ЗАКВАСКИ (5%) ПАСТА МАДРЕ
- 25 МЛ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ ЕКСТРА ВІРДЖИН
- 12,5Г СОЛІ
- 300МЛ ВОДИ

ПРИГОТУВАННЯ:

- ДОБРЕ ПЕРЕМІШАЙТЕ ВСІ ІНГРЕДІЄНТИ ПРОТЯГОМ ПРИБЛИЗНО 10 ХВИЛИН, ПОКИ ТІСТО НЕ СТАНЕ ГЛАДКИМ І ОДНОРІДНИМ.
- ДАЙТЕ ТІСТУ ВІДПОЧИТИ, НАКРИВШИ ТКАНИНОЮ, ПРИБЛИЗНО НА 60 ХВИЛИН.
- РОЗДІЛІТЬ ТІСТО НА КУЛЬКИ ПРИБЛИЗНО ПО 200Г КОЖНА І ПОСТАВТЕ ЇХ У ХОЛОДИЛЬНИК НА 8 ГОДИН, НАКРИВШИ ХАРЧОВОЮ ПЛІВКОЮ.
- ЧЕРЕЗ 8 ГОДИН ДІСТАНЬТЕ КУЛЬКИ З ХОЛОДИЛЬНИКА ТА ДАЙТЕ ЇМ ВІДПОЧИТИ, ПОКИ ВОНИ НЕ ПОВЕРНУТЬСЯ ДО КІМНАТНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ (ПРИБЛИЗНО 2 ГОДИНИ).
- РОЗКАЧАТИ КУЛЬКИ В КРУГЛУ ФОРМУ, ПРИПРАВИТИ ЗА СМАКОМ І ВИПІКАТИ В РОЗІГРІТІЙ ДО 220°C ДУХОВЦІ 10-13 ХВИЛИН.

ОНЛАЙН-МАГАЗИН



http://

PASTABELLA.PROM.UA