Ciasto na pizzę

[2 prostokątne cienkie pizze o wym. 28 cm x 40 cm lub 3 okrągłe o śr. 30 cm]

Składniki:

- 3 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka letniej wody
- 3/4 łyżeczki suchych drożdży (lub 20 g drożdży świeżych)
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 1/2 łyżeczki morskiej soli (z ziołami prowansalskimi)
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Gdy używamy świeżych drożdży najpierw sporządzamy rozczyn. W przypadku zastosowania drożdży suszonych pomijamy ten etap.

Rozczyn drożdżowy: Do małej miseczki rozkruszyć świeże drożdże i dodać do nich cukier. Dzięki dodatkowi cukru drożdże zaczną pracować. Następnie dodać do drożdży roztartych z cukrem ciepłą wodą. Płyn nie może być za gorący bo zniczy drożdże, ani za zimny bo drożdże nie będą pracować. Dodać 1/4 szklanki mąki. Wszystko dokładnie rozcierać aby nie było grudek. Odstawić na 15 minut pod przykryciem w ciepłe miejsce. Wyrośnięty rozczyn dodać do pozostałych składników na ciasto drożdżowe.

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą połączyć, zagniatając ciasto przez około 3-4 minuty. Jeżeli ciasto jest zbyt suche należy do niego dodać widy, jeżeli zbyt lepkie dosypać mąki.
Po dokładnym połączeniu składników wyrabiać ciasto na stolnicy posypanej mąką przez około 7 minut.
Uformować z ciasta kulę i przełożyć do miski wysmarowanej oliwą z oliwek. Przykryć je ściereczką i odstawić na około 30-45 minut do wyrośnięcia.
Po upływie tego czasu umieścić ciasto na stolnicy lekko posypanej mąką i ścisnąć, tak aby pozbyć się nadmiaru powietrza.
Ciasto podzielić na dwie lub trzy części, w zależności od tego jakie pizze chcemy otrzymać. Cienko je rozwałkować, a następnie ułożyć swoje ulubione składniki.
Piekarnik rozgrzać do temperatury 260*C. Włożyć do niego przygotowane pizze i piec przez około 10-15 minut.