**Pizza tijesto**



**Sastojci**

20 g svježeg kvasca (ili vrećica suhog kvasca)

2-3 žlice tople vode

1 žličica šećera

320 g glatkog brašna ili tip 00

1 žličica soli

2-3 žlice maslinovog ulja

200 ml tople vode

**Priprema**

Kvasac razmutite u malo tople vode, dodajte šećer i pustite da odstoji oko 5 minuta na toplom mjestu.

Brašnu dodajte sol, ulje, dignuti kvasac te dodajući toplu vodu umijesite mekano tijesto. Pokriveno tijesto ostavite dizati na toplom mjestu dok se volumen ne udvostruči (oko 30 minuta).

Dignuto tijesto razvaljajte na veličinu kalupa (2 okrugla kalupa ili 1 originalni lim iz pećnice).

Pizzu pecite oko 10 minuta na temperaturi od 250 °C.