**Tijesto za pizzu**

[](https://recepti-api.index.hr/img/preview/large/recipe/49ec31a4-1f2a-4343-b458-3c1cce7e2608/IMG_6903.jpg)

**Sastojci**

330 g brašna 00 (glatko ako nema 00)

200 ml vode sobne temperature

2-5 g svježeg kvasca

1 ravna žlica soli

2 žlice maslinovog ulja

**Priprema**

Kvasac razmutiti u vodi te dodati ostale sastojke.

Količina kvasca ovisi o dužini fermentacije.

Dulja fermentacija - manje kvasca i obratno.

Miješati mikserom sa spiralnim nastavcima dok se tijesto ne počne odvajati od posude.

Tijesto prebaciti u nauljenu posudu, premazati maslinovim uljem i poklopiti.

Ostaviti da odleži u hladnjaku najmanje 18 sati.

Sat vremena prije upotrebe tijesto izvaditi iz hladnjaka i promijesiti.

Ostaviti na sobnoj temperaturi.

Pećnicu zagrijati na maksimalnu temperaturu.

Pizzu peći 10-12 minuta.