**Tijesto za pizzu**

*hutterstock*

**Sastojci**

**20 g** svježeg kvasca

**1 žličica** šećera

**250 ml** mlake vode

**320 g** brašna 00 (može i glatko)

**1 žličica** soli

**3 žlice** maslinovog ulja

**Priprema**

**Dignite kvasac**

Kvasac i šećer pomiješajte s polovicom tople vode pa ostavite desetak minuta da se zapjeni.

**Zamijesite tijesto**

Brašno 00 je idealno jer je jako sitno mljeveno, ali neće se dogoditi ništa loše ni ako koristite obično glatko brašno.

U brašno koje ste stavili u veću posudu stavite dignuti kvasac, sol, ostatak tople vode i maslinovo ulje.

Zamijesite glatko tijesto i dodajte malo brašna ako je potrebno, ali nikako ne previše.

**Pustite da se digne**

Kad ste zamijesili tijesto, podijelite ga na više dijelova - to ovisi o tome u limu kakve veličine ćete peći tijesto i koliko debelo želite da bude.

Ostavite oko 45 minuta na toplom mjestu i bez propuha da se digne, pokriveno čistom kuhinjskom krpom.

**Zagrijte pećnicu**

Upalite pećnicu da se zagrije na 250 stupnjeva. Niske temperature nisu pogodne za pečenje pizze jer je ona tanka i zapravo joj treba samo malo.

**Dodajte ostale sastojke i pecite**

Dignute loptice tijesta jednu po jednu razvaljajte ili rastanjite rukama na dobro pobrašnjenoj površini.

Prebacite u samo malo nauljen lim za pečenje (ne želimo da se zalijepi) i stavite gore dodatke koje volite.

Nemojte staviti previše umaka od rajčice da se tijesto ne razmoči, kao ni ostalih namirnica. Ovdje stvarno vrijedi pravilo da je manje više.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 stupnjeva 10 do 15 minuta, tu ovisi o tome koliko je pećnica jaka.

Delikatne namirnice poput pršuta stavljaju se tek na kraju, odnosno kad pizzu izvadite iz pećnice. Ne želite da se isprži već tek zagrije.

**Napomena**

Sastojci su za tri pizze promjera oko 35 cm (naravno da to ovisi i koliko debelo, odnosno tanko tijesto volite).