

Pizza week: Doma?i pizza umak

Veliki sam pizza ljubitelj, ali kad ih radimo doma obi?no stavimo previše sastojaka pa ispadne preteška, ili kupujem tijesto pa mi nije dovoljno hrskavo i to mi je ve? po?elo i?i na živce.

Prije par tjedana bila sam na KitchenAid Make nad Bake partiju gdje smo od Gastronomada u?ili kako napraviti savršenu pizzu.

Bitne stvari koje nisam znala prije je da sam uvijek koristila previše kvasca. Dovoljno je svega par grama da se napravi savršeno hrskavo tijesto. Isto tako jako je bitno strpljenje tj. dati tijestu vremena da se razvije.

Ukoliko si uzmete puno vremena da napravite savršeno tijesto bilo bi šteta da ga premažete samo sa ketchupom - zato evo jednostavna i bzra verzija obi?nog umaka od raj?ica :)

Naravno da sam snimila i video pa pogledajte u nastavku. Uz to na Facebook stranici bloga KitchenAid i ja dijelimo vam pizza cutter i prega?u :) [Klik na link :](#))



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

