

## Pizza week: Savršeno tijesto

Prije par dana pokazala sam vam kako napraviti [savršeni umak za pizzu](#) pa je vrijeme da naužimo kako raditi tijesto. Ja sam do prije nekoliko tjedana bila lijeni foodie te sam uvijek kupovala tijesto za pizzu i natrpala ga svime i svažime. Na kraju se uopže ne osjeti tijesto, pizza je preteška i nikako nije za vežeru. Kako smo bili na KitchenAid Make and Bake pizza partiju uz Gastronomade smo užili kako napraviti pizza tijesto - i shvatila sam da to zapravo uopže nije tako teško.

U to vrijeme je i jedan od mojih najdraži YouTube kanala - [Chefsteps](#) - objavio odližan video recept sa tožnim sastojcima i pripremom pa sam mogla ponoviti gradivo koje sam naužila od Gastronomada. Bacila sam se na posao i proužila recept, odabrala vikend kad imam vremena te krenula u izradu. Nisam snimala ni slikala proceduru jer je sama izrada jako brza, vežinu posla je obavio KitchenAid Artisan mikser sa nastavkom za tijesto.



Jedni što vam treba za tijesto je strpljenje. Moje je odmaralo ca. 24 sata, ali vjerujte mi vrijedi svake minute. Jedini plus bio bi pizza kamen ili krušna peć. Idealna toplina za pečenje pizze je 350 stupnjeva te pečenje od ca. 2-3 minute maksimalno. Pošto naše pećnice koje imamo doma rijetko kad idu preko 230 stupnjeva pizza se mora peći duže te morate paziti kako na nju stavljate sastojke da se ne prepeku. Jedan od savjeta koji su mi dali Gastronomadi bio je da pleh na kojem mislite peći pizzu ostavite u pećnici do samog trenutka pečenja da on bude vrući kad stavite na njega tijesto. U to vrijeme pripremite tijesto na komadu papira pa pečenje te ka samo kliznite na vrući pleh.

Što se tiče sastojaka - svako stavi ono što voli. Kod mene je to dobar pršut ili neka suha salama kao npr. kulen te puno sira. Mlada gauda koja se lijepo topi u kombinaciji sa Mozzarellom je savršena. Na to malo svježih rukole i cherry rajčica i to je to! Da ne duljim, stavljam video od [Chefsteps](#) da vidite kako su oni radili i razvijali tijesto te ispod prijevod recepta na hrvatski.





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





Nadam se da vam se svi?a ovaj netipi?ni recept za moj blog te vas podsje?am da svratite na [moju Facebook stranicu](#) gdje u suradnji sa KitchenAid-on dijelim prega?u i KitchenAid pizza cutter.