

7 г сухих дрожжей; 1 ст.ложки сахара; 250 мл горячей воды; 350 г муки; 1 ст.ложки соли; 1 ст.ложки оливкового масла.

Положите дрожжи и сахар в миску и смешайте с 4 ст.ложками воды. Оставьте в теплом месте на 15 мин, пока смесь не запенится. Смешайте муку с солью и сделайте «колодец» в центре. Добавьте оливковое масло, дрожжевую смесь и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесите тесто. Выложите тесто на стол, посыпанный мукой и месите 4-5 мин. Верните тесто в миску, накройте полотенцем и оставьте на полчаса, чтобы оно поднялось в 2 раза. Месите тесто еще 2 минуты, растяните его руками, затем положите на противень, пальцами растягивая края, чтобы тесто было ровнее. Тесто должно быть раскатано не толще 6 мм, так как оно еще поднимется при запекании.