**[Najlepsze ciasto na pizzę + sos](http://www.napizze.ciasta.info/najlepsze-ciasto-na-pizze-sos/%22%20%5Co%20%22Najlepsze%20ciasto%20na%20pizz%C4%99%20%2B%20sos)**

Składniki:
CIASTO:
- mąka – 3 szklanki
- drożdże – pół kostki
- olej lub oliwa z oliwek – 2 lub 3 łyżki stołowe (wg.uznania)
- woda – 1 szklanka lub piwo !
- szczypta soli i cukru (ok. pół małej łyżeczki, płaskiej!)

SOS:
- koncentrat pomidorowy – pół słoiczka
- czosnek – 2 ząbki
- sól, cukier po pół płaskiej łyżeczki
- oregano, bazylia – płaska łyżeczka

Jak przyrządzić?
CIASTO
Mąkę przesiać, dodać sól i cukier, dodać olej lub oliwę, wkruszyć drożdże, wymieszać i dodać wodę. Zagniatać ok 10 min., im dłużej tym ciasto lepsze. Po wyrobieniu ciasta włączyć piekarnik, a ciasto ma się nie lepić do rąk, możma je podsypywać mąką w czasie wyrabiania, ciasto należy rozciągnąć do formy (starcza na blachę od piekarnika) i ułożyć na posypanej mąką blasze, niech sobie kilka minut rośnie jak chce. Ja je tak trzymam aż piekarnik ma 200 stopni (ma mieć 250) i dopiero wtedy smaruję brzegi jajkiem (wtedy nie wysycha i ma rumiana skórkę) oraz smaruję wierzch sosem. Na to kładę to co akurat mam w lodówce.

SOS
Pół słoiczka koncentratu pomidorowego z solą i cukrem do smaku (koncentrat zwykle bywa kwaśny) oraz z ziołami i czosnkiem należy wymieszać i smarować ciasto przed położeniem dalszych składników jeżeli się je ma )) A jak się nie ma to wystarczy 10 deka utartego sera na wierzch i też jest dobrze.

Całość piekę 11 do 12 minut.
Małżonka twierdzi że niech się schowają pizze z pizzerii, moja ponoć lepiej smakuje.

Uwagi:
A było to tak, przed półtora rokiem sprawiliśmy sobię kuchnię z piekarnikiem, no więc do internetu po przepisy na pizzę. W ciągu czasu jaki upłynął i po przetestowaniu setki przepisów okazało się, że w wypadku ciasta na pizzę nie sprawdzają się żadne „wynalazki” i ulepszenia. Ma być prosto i niezawodnie „Jak ruska pepesza”. Więc żadnego mleka – wystarczy woda, żadnego czekania aż drożdze urosną( i tak ciasto urośnie), i ma być szybko a smacznie, stąd sos do smarowania powierzchni ciasta przed położeniem składników. Najważniejsze! to dobrze wyrobić ciasto! i tyle )) Smacznego.