



Prawdziwa Włoska Pizza dla 4 osób, czyli 4 sztuki 😊

W zależności od potrzeb, np. 2 szt wszystkie składniki 50%.

Bardzo praktyczne jest użycie właśnie tej ilości produktów, gdyż ciasto można przechować w lodówce i wykorzystać na następny dzień lub za dwa 😊

Ciasto:

- 1kg mąki
- 25 gr drożdży
- Woda

Dodatki w zależności od wariantu:

- Pieczarki
- Szynka

- Salami
- Mozzarella 125gr na jedną pizzę
- Cebula

Sos:

- Pomidory w kawałkach, puszka
- Tymianek (dużo) 😊
- Sól
- Pieprz
- Oregano



Piekarnik rozgrzany na maxa



Wykonanie:

Sos: To bardzo ważny element każdej kuchni. Tak samo rzecz ma się przy pizzy. Prawdą jest również twierdzenie, że mniej znaczy więcej. Jeśli za dużo dodamy sosu składniki będą pływać na pizzy. Zatem, wszystkie składniki mieszamy i odstawiamy, aby wszystko dobrze przeszło. Dla dwóch pizz spokojnie ½ puszki wystarczy. Można użyć koncentratu pomidorowego i z nim wymieszać wszystkie składniki.



Pizza:

Odmierzamy odpowiednią ilość drożdży w zależności od zapotrzebowania.



(25gr. 4 pizze, 18gr 3 pizze 12,5gr 2 pizze)

Rozpuścić drożdże w 0,5-0,6 litra wody. (jeśli kilogramowe ciasto) Na stolnicy zrobić kopiec z mąki.





Wodę z drożdżami wlewamy od góry (czubek). Zaczynamy rozgniatać mąkę z czubka. To najtrudniejszy moment. Często woda zaczyna uciekać. Zaczynamy jednak od góry uciskać.



Ciasto wyrabiamy jednoręcznie.

Po urobieniu musi być elastyczne, ale nie suche i łatwo odchodzić od rąk. Ugniatać należy ok. 5 min. Następnie ciasto przekrajamy na dwa kawałki i wkładamy do dwóch oddzielnych misek wysmarowanych delikatnie oliwą. To ważne. Każdą część ciasta w misce należy obrócić aby cały kawałek był nawilżony oliwą.

Miski przykryć ściereczką i odstawić w miejsce gdzie nie ma przeciągów. Czas to ok. 20 min. Po wyrośnięciu ciasto rozrabiamy okrężnymi ruchami, wykorzystując obie dłonie:



Formę nawilżamy oliwą i przekładamy rozrobione ciasto. A teraz czas na najlepsze ☺ Zaczynamy od sosu, przechodząc do tego, co dusza zapagnie. My pokażemy wersję Peperoni.



Przed wypiekem.



Po wypieku ☺ Posypujemy oregano.



Smacznego

Jan Paweł Tomaszewski
<http://JanPawelTomaszewski.pl>
<http://IdzDoPrzodu.pl>