

# PIZZA WŁOSKA

Żeby otrzymać produkt dobrej jakości i zaspokoić smaki przyjaciół i rodziny, należy przede wszystkim rozróżnić pięć ważnych etapów produkcji:

## 1. Wybór podstawowych składników

Aby otrzymać wyrób jakościowy, podstawowe składniki muszą być zawsze świeże albo dobrze zakonserwowane i muszą mieć następujące właściwości:

- Woda musi być nadająca się do picia, i nie może być zbyt twarda, jeżeli na kranie obserwuje się kamień, należy wodę przegotować przed użyciem.
- Drożdże powinny być używane świeże (powinny zostać zakupione przed użyciem i należy sprawdzić aby miały jasny kolor) lub suszone (do zakupienia w torebkach w postaci granulatu i łatwe do konserwacji, należy je rozpuścić w temp 38)
- Należy używać soli która ma właściwości higroskopijne, więc należałoby wybrać sól morską. Ta właściwość pomaga otrzymać dłuższe wyrastanie.
- Mąka, która znajdziemy w sklepach to prawie zawsze jest mąka miękka, więc czas wyrastania jest krótki (2-3 godz.) i pochłanianie wody 50% (na każdy kg maki potrzeba 5 dl wody).
- Produkty do nałożenia na pizzę to już wybór każdego z nas jedyna rada aby nie przepuszczać mozzarelli przez maszynkę do mielenia mięsa, zmieniałaby smak i trudno by się rozpuszczała.

## 2. Przepis

Na dobre ciasto potrzeba:

- 1 l wody
- 2 kg maki
- 20 g świeżych drożdży (albo 7 suchych)
- 50 g soli morskiej

Oczywiście ilość może być zwiększona lub pomniejszona w zależności od potrzeb, jak również ilość drożdży należy zmniejszyć jeżeli temperatura otoczenia przekracza 23-25 stopni (np. w lato)

Ze powyższych składników otrzymamy 3,070 kg ciasta, wystarczająco do przygotowania czterech blach dostosowanych do domowej kucharki.

## 3. Przygotowanie

Aby przygotować ciasto należy wziąć dwa pojemniki wystarczająco duże by móc włożyć do każdego z nich połowę maki. Podzielić wodę na dwie części do jednej wrzucić sól, do drugiej drożdże. Wodę z solą wlać do pojemnika z połową maki, a rozpuszczone w wodzie drożdże do następnego. Mieszać dobrze składniki w każdym z pojemników, a następnie połączyć je i wyrobić ciasto.

Jeżeli macie do dyspozycji maszynkę do wyrabiania ciasta zaczynajcie zawsze od maki. Wlećcie więc wodę gdzie rozpuściliście drożdże zostawiając 2dl aby rozpuścić sól, która dodacie kiedy składniki będą już dobrze wymieszane.

Unikajcie zawsze kontaktu soli i drożdży ponieważ pierwsza nie pozwala drugiej na spełnienie swojej funkcji.

Ciasto będzie gotowe kiedy naczynie w którym je przygotowujecie będzie całkowicie czyste.

I w tym momencie można zacząć dzielić ciasto w zależności od tego jak wysoka ma być otrzymana pizza.

Przed pozostawieniem do wyrośnięcia można włożyć ciasto do lodówki (6-8 stopni) na od 24 do 6-8 godzin.

## 4. Wyrastanie

Polega na położeniu ciasta na środku formy w której potem będzie wypiekana i pozostawieniu na ok. 3 godz. W stałej temperaturze (23 stopnie) ta czynność pozwala drożdżom wyprodukowanie gazu, który powoduje wyrastanie ciasta.

Wyrośnięte ciasto należy rozłożyć palcami na formie aż do otrzymania płaskiej formy która będzie dotykać brzegów blaszki. Oczywiście przed rozłożeniem ciasta należy wysmarować blaszkę olejem. I na tak przygotowane ciasto nakładamy pomidory, jeżeli pizza ma być czerwona albo olej jeżeli biała i należy pozostawić na godzinę przed włożeniem do piekarnika.

Jeżeli ciasto było włożone do lodówki należy traktować je jako dopiero rozrobione czyli pozostawić do wyrośnięcia według powyżej podanego czasu i sposobu.

## 5. Pieczenie

Ostatnia czynność ale najważniejsza, która jeżeli zostanie wykonana prawidłowo pozwala cieszyć się właściwą jakością produktu.

W domowym piekarniku temperatura pieczenia średnia to 250 stopni w czasie 12-15 min. Piekarnik więc należy rozgrzać przed włożeniem piekarnika. Z oczywistych powodów należy piec w dwóch fazach:

1. piec przez 8-10 min ciasto z pomidorami lub olejem
2. wyjąć z piekarnika nałożyć pozostałe składniki w zależności od przepisu i włożyć pizzę ponownie do piekarnika kontynuując pieczenie do pozostałego czasu.

Jeżeli chcemy w pełni poczuć smak dobrze przygotowanej pizzy należy ją spożyć od razu po wyjęciu z piekarnika.

# Pizza



**pizza - najbardziej popularny krążek. O co chodzi? O ciasto. Zaprosiłam do siebie przyjaciół na ugniatanie. Działają. Każdy robi swoją pizzę. Mąka się sypie. Drożdże rosną. Zaraz wkładamy do pieca. Nigdy nie rób jej sam. Pizza - najbardziej "towarzystki" krążek**



## CIASTO 1 – SŁAWEK

miękkie ciasto, ściśle, elastyczne, dobre do pizzy na grubym

450 g mąki, 2 łyżeczki suszonych drożdży, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru, szczypta soli

Wymieszać drożdże z cukrem i 90 ml ciepłej wody. Zostawić, aż pojawią się bąbelki. Przesiać mąkę do miski, dodać szczyptę soli, drożdże i 110 ml wody. Wymieszać. Ugniatć ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Położyć do miski, przykryć i zostawić. Gdy ciasto podwoi objętość, ponownie zagnieść, podzielić na dwie równe części. Zgnieść każdy kawałek na płaskie koło. Ugnieść lekki dołek 1-1,5 cm od krawędzi, tak aby powstał rant, przełożyć na naoliwioną blachę. Położyć ulubione składniki. Piec 12 min w 250 st. C.

## CIASTO 2 - BEATA

chrupiące, suche, dość twarde, dobre do pizzy na cienkim, najbardziej tradycyjne włoskie ciasto

400 g mąki, 2 łyżeczki suszonych drożdży, 250 ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczka soli

Drożdże, cukier i wodę wymieszać w misce, odstawić na 5 min w ciepłe miejsce. Mąkę i sól wsypać do miski, zrobić w środku dołek. Wlać rozrobione drożdże. Zagnieść ciasto. Przenieść na obsypaną mąką stolnicę, zagniatć, aż będzie elastyczne. Podzielić ciasto na cztery kulki, ułożyć na posypanej mąką desce, przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce na 30 min, aż kulki podwoją objętość. Każdą kulkę z ciasta rozwałkować na placek o średnicy 25 cm. Ułożyć na papierze do pieczenia. Położyć ulubione składniki. Piec 10-12 min w 220 st. C.

## CIASTO 3 - WOJTEK

najbardziej miękkie ze wszystkich, pulchne, typowe ciasto drożdżowe

1/2 kg mąki, paczka suszonych drożdży, 250 ml ciepłej wody, 7 łyżek oliwy z oliwek, szczypta cukru,

1 łyżeczka soli

Drożdże rozpuścić w 100 ml wody z dodatkiem cukru. Mąkę wymieszać z solą, zrobić zagłębienie, wlać drożdże. Zostawić na 15 min. Dodać oliwę. Ugnieść ciasto, dodając resztę ciepłej wody. Formować placki. Położyć ulubione składniki. Piec 15 min w 220 st. C.

# Sos pomidorowy do Pizzy

Składniki:

- Puszka pomidorów w zalewie
- Łyżka oleju
- Ząbek czosnku
- Łyczeczka ziół (bazylija, oregano, tymianek)
- Pieprz, sól



Czosnek oczyść, przekrój na pół, podsmaż na oleju, po czym wyjmij. Do aromatyzowanego oleju włóż pomidory i wsyp zioła, duś aż nadmiar płynu odparuje. Dopraw solą i pieprzem.