

Doradca Smaku III, odc. 54: Domowa pizza



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	350 g
woda	250 ml
drożdże świeże	40 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta

Dodatki na pizzę

pomidory pelati	400 g
pieczarki	150 g
mozarella	200 g
szynka	100 g
oliwki zielone	100 g
suszone pomidory z czosnkiem	
rozmaryn	
oregano	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy ciasto: Drożdże rozpuszczamy w odrobinie wody. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy szczyptę soli, rozpuszczone drożdże i ok. 4-5 łyżek oliwy z oliwek. Następnie stopniowo dolewamy letnią wodę i wyrabiamy ciasto. Przekładamy je do miski, nacinamy krzyżyk nożem i przykrywamy wilgotną ściereczką. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 40 – 60 minut.
- KROK 2 Przygotowujemy dodatki: pomidory odsączamy z zalewy i drobno siekamy. Przekładamy do rondelka i na małym ogniu odparowujemy nadmiar wody. Doprawiamy do smaku oregano i rozmarynem. Ser mozzarella kroimy w kostkę. Szynkę siekamy w drobne paseczki. Oliwki kroimy na połówki. Pomidory suszone odsączamy z nadmiaru oleju i kroimy w cieniutkie paski.
- KROK 3 W międzyczasie myjemy pieczarki i kroimy plasterki. Aby uniknąć wody z pieczarek na pizzy, należy je wcześniej obsmażyć na patelni. W trakcie smażenia doprawiamy pieczarki oregano, rozmarynem, solą i dodajemy suszone pomidory.
- KROK 4 Rozgrzewamy piekarnik do ok. 250 stopni. Po około 40 minutach wałkujemy wyrośnięte ciasto do grubości jaką chcemy uzyskać.
- KROK 5 Szykujemy kratkę z piekarnika. Nie używamy blachy. Docinamy odpowiednią ilość papieru do pieczenia i układamy go na kratce. Na wierzch kładziemy nasz rozwałkowany placek. Smarujemy przygotowaną pastą z pomidorów. Następnie wykładamy pieczarki, odsączając je z wody, posypujemy szynką, oliwkami i układamy kawałki mozzarelli.
- KROK 6 Na końcu posypujemy oregano i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 15 minut.