



Ciasto na pizzę

www.monikucha.pl

Składniki :

- 590ml ciepłej wody (45°C)
- 10g soli
- 920g mąki + 50g ekstra
- 35g mąki chlebowej
- 8g suszonych drożdży
- 15ml oliwy z oliwek

Przygotowanie:

Do dużej miski wlewamy ciepłą wodę, posypujemy solą i dodajemy mąkę. Nie mieszamy - mąka powinna swobodnie osiąść na dnie miski. Na środku robimy zagłębienie, w które wrzucamy drożdże i odstawiamy na 20 minut.

Po 20 minutach zaczynamy mieszać ze sobą wodę, drożdże i mąkę przez około 10 minut. Gdy ciasto się ze sobą połączy, przekładamy wszystko na stolnicę i ugniatamy aż do uzyskania gładkiej, lekko klejącej konsystencji. Potrwa to około 15 minut, jeżeli zajdzie potrzeba dodajemy więcej mąki, po 10g jednorazowo.

Powinniśmy uzyskać około 1,5kg ciasta, które możemy podzielić według uznania, na dwie (dwie duże pizze o średnicy 30-35 cm) lub trzy porcje (trzy średnie pizze o średnicy 20-25cm). Każdy kawałek ciasta ugniatamy w kulę, którą przekładamy do naoliwionej miski. Przykrywamy i odstawiamy do lodówki do wyrośnięcia na minimum 10 godzin lub na noc.

Nagrzewamy piekarnik do 260°C.

Gotowe, wyrośnięte ciasto lekko przyklepujemy dłonią i przekładamy na posypany mąką papier pergaminowy, ułożony na dużej desce do krojenia (dzięki temu łatwiej będzie zsunąć gotową pizzę na rozgrzaną blachę). Nadajemy ciastu kształt pizzy i za pomocą nabierki rozprowadzamy równomiernie przygotowany wcześniej sos pomidorowy, na

który potem układamy wybrane przez nas dodatki i posypujemy startym serem mozzarella.

Jednym ruchem zsuwamy pizzę na blachę lub kamień w piekarniku i pieczemy przez około 15 minut(pizza będzie gotowa gdy ser się całkowicie roztopi, a brzegi nabiorą złotego koloru). Gotowa pizzę posypujemy parmezanem. Przed krojeniem na kawałki należy poczekać około 5 minut, aż ser lekko ostygnie. Smacznego!

Ważne rady:

1. Nie nakładamy na pizzę zbyt dużo składników. Wyjątek stanowi pizza na grubym cieście. W innym przypadku środek pizzy będzie za cienki i po wzięciu w rękę się załamie (nie utrzyma wszystkich składników).
2. Dodając pieczarki, paprykę, cebulę (i inne twarde warzywa) podsmażamy je wcześniej na patelni, inaczej po 15 minutach pieczenia nadal będą surowe.
3. Pieczarki i cebula mają w sobie dużo wody, która zmiękcza spód pizzy. Pozbędziemy się jej smażąc je wcześniej na patelni.
4. Wyrośnięte ciasto, szczelnie zapakowane możemy zamrozić. Po odmrożeniu w lodówce postępujemy z ciastem jak wyżej.