

Dobrą pizzę przygotować można także w domu

Klasyczna pizza jest cienka i chrupiąca. Nie ma zbyt wielu dodatków i nie ocieka serem. Pierwszą prawdopodobnie upiekł włoski kucharz Raffaele Esposito w 1889 roku na cześć królowej Małgorzaty Sabaudzkiej. Składała się z ciasta i dodatków w barwach włoskiej flagi – pomidorów, sera mozzarella oraz bazylii.

Wbrew pozorom przygotowanie pizzy nie jest trudne ani pracochłonne. Wszystko zależy od dobrej organizacji pracy w kuchni np. w czasie, gdy ciasto drożdżowe wyrasta, możemy przygotować pozostałe składniki. Produktów nakładanych na ciasto nie musimy wcześniej podsmażyć. W tym wypadku trzeba jednak zwrócić uwagę na kolejność ich nakładania. Bezpośrednio na cieście układamy te, które chłoną wilgoć. Natomiast produkty bardziej soczyste kładziemy na górze. Aby zapobiec zakalcowi, przed nałożeniem pierwszej warstwy dobrze jest ciasto posmarować oliwą lub rozmąconym białkiem i ponakłuwać widelcem. W sklepach dostępne są specjalne kamienie oraz formy do pieczenia pizzy, z dziurkami w dnie. Dzięki nim ciasto nie wilgotnieje, gdyż wydzielająca się podczas pieczenia para wodna znajduje swobodne ujście.

Ciasto, które udaje się zawsze

Składniki: 2 szklanki mąki, 3 dag drożdży, ½ szklanki ciepłego mleka, jajko, 2 łyżki margaryny lub oliwy z oliwek, łyżeczka cukru, ½ łyżeczki soli, oliwa do posmarowania ciasta, tuszcz do smarowania formy

- W kubeczku mieszamy drożdże z cukrem i 2 łyżkami mąki oraz ciepłym mlekiem do konsystencji gęstej śmietany. Odstawiamy w ciepłe miejsce, aby wyrosły.
- Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy jajko, dodajemy sól, wlewamy wyrośnięte drożdże, rozpuszczoną margarynę lub oliwę z oliwek, całość

wyrabiamy rękami, aż ciasto stanie się gładkie, jednolite, elastyczne i nie będzie kleiło się do dłoni. Ciasto przykrywamy lnianą ściereczką, odstawiamy na około 30 minut do wyrośnięcia. Powinno podwoić swoją objętość.

- Wyrośnięte ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę, wałkujemy na prostokątny placek o grubości około 1 cm lub na krążek średnicy 30 cm, przekładamy do natłuszczonej tortownicy lub formy do pieczenia pizzy, albo na blachę, tworząc wokół brzegów rant. Ciasto gęsto nakłuwamy widelcem, smarujemy niewielką ilością oliwy i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia.

Pizza z pieczarkami i salami

Składniki: ciasto - j.w.

Nadzienie: ½ szklanki gęstego przecieru pomidorowego wymieszanego z pikantnym keczupem, 2 pomidory, 30 dag pieczarek, duża cebula, łyżeczka masła, 15 dag plasterków kietbasy salami, 3 łyżki czarnych oliwek, opakowanie mozzarelli w kuleczkach, 15 dag żółtego sera, sól, świeżo mielony biały pieprz, oregano

- Pieczarki dokładnie myjemy, odcinamy końce nóżek, kroimy w plasterki. Pomidory parzymy wrzątkiem, przelewamy zimną wodą, obieramy ze skórki. Cebulę obieramy, kroimy na pół, a następnie w plasterki. Ser ścieramy na tarce lub kroimy w plastry.
- Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy pokrojone pieczarki i cebulę, chwilę smażymy na dość silnym płomieniu, tak aby pieczarki nie puściły zbyt dużo soku, doprawiamy pieprzem.
- Na wcześniej przygotowanym, uformowanym i wyrośniętym cieście rozsmarowujemy przecier pomidorowy wymieszany z keczupem i kolejno układamy: pieczarki z cebulą, przekrojone na pół lub zwinięte w lejki plastry salami, kulki mozzarelli, pokrojone oliwki. Na wierzchu rozkładamy plastry pomidorów, posypujemy oregano, przyprawiamy delikatnie solą. Wszystko przykrywamy warstwą



żółtego sera. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około pół godziny.

Jak najlepiej upiec pizzę

Pizzę pieczemy 20-35 minut (w zależności od grubości spodu i nadzienia) w piekarniku nagrzanym do 200-220°C. Najlepiej udaje się w piekarniku z ogrzewaniem dolnym (włączamy je na początku pieczenia) i górnym, które przydaje się do podpieczenia wierzchniej warstwy.

Do ciasta na pizzę możemy dodać szczyptę mielonej papryki ostrej lub słodkiej, po upieczeniu będzie miało bardziej wyrazisty smak.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*