

Pizza

Składniki

Ciasto (starczy na około 2 pizze średnicy 30 cm)

- 350g mąki pszennej tortowej
- 2 szczypty soli
- 1/3 kostki drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 szklanki wody
- 1 łyżeczka oleju

Sos pomidorowy

- pomidory (lub rozdrobnione pomidory w puszcze)
- koncentrat pomidorowy
- sól
- cukier
- oregano
- bazylią
- papryka mielona ostra
- czosnek granulowany

Pizza

- pieczarki
- szynka
- salami
- cebula
- papryka
- kukurydza
- pomidory
- ser żółty
- ser mozzarella
- oliwki
- tabasco

Sos czosnkowy

- śmietana 12%
- czosnek
- czosnek granulowany
- mieszanka przypraw tzatziki
- pieprz
- sól

Przygotowanie

Przygotowanie ciasta:

Mąkę wsypujemy do miski i dodajemy 2 szczypty soli. Do tego dodajemy rozdrobnione drożdże oraz 1/2 łyżeczki cukru. Całość ugniatamy dodając wody tak by uzyskać jednolitą w miarę suchą konsystencję. Na koniec dodajemy 0,5-1 łyżeczki oleju i ugniatamy. Miskę przykrywamy ściereczką i pozwalamy ciastu urosnąć.

Przygotowanie sosu pomidorowego:

Oparzone i obrane pomidory kroimy w kosteczkę i wrzucamy do garnka. Dodajemy przyprawy do smaku i gotujemy do chwili gdy uzyskamy w miarę gęstą konsystencję.

Przygotowanie sosu czosnkowego:

Wszystkie składniki wymieszać do smaku.

Pieczenie

Ciasto wykładamy na wcześniej natłuszczoną blachę. Smarujemy ciasto sosem pomidorowym i nakładamy wszystkie składniki oprócz sera żółtego. Całość wkładamy do piekarnika i pieczemy w piekarniku elektrycznym w temperaturze 225°C z termoobiegiem (lub gazowym w temperaturze 215°C - poziom 6/8) przez 10 minut. Dokładamy ser żółty i pieczemy kolejne 10 minut.



Uwaga: Ser żółty można włożyć na początku i piec całość przez 15-20 minut, jednak ser może się trochę spalić.

Nowy sposób pieczenia

Zamiast natłuścić blachę można ją posypać mąką żeby ciasto nie przywarło do blachy. Pieczenie w piekarniku z termoobiegiem z grzaniem od góry w temperaturze 255°C przez około 8 minut.

From:

<https://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:pizza&rev=1441270061>

Last update: **2015/09/03 10:47**

