
Pizza 7

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2778 razy.

przepis na super pizze, a zwłaszcza na super ciasto, bo to co na nim położysz nie ma już tak dużego znaczenia na efekt końcowy. Sam zrobiłem wg tego przepisu już kilkanaście pizzy i za każdym razem były świetne, a do tego smakowały również moim znajomym. Przepis nie jest wcale rewolucyjny, ale efekt doskonały.

Na jedną pizzę o średnicy 45 cm należy przygotować :

300g mąki

3g drożdży

1 łyżka oliwki z oliwek lub oleju

1 szklanka ciepłego mleka (temp.ok 35 stopni C)

Do mleka dodać drożdże i dwie szczypty soli, wszystko dobrze rozpuścić . Następnie otrzymany roztwór dolewać do mąki wyrabiając ciasto. Na końcu dolać oliwkę i dobrze wyrobić . Ciasto po wyrobieniu powinno być wilgotne i kleić się do rąk. Teraz pozostawiamy je do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (żeby się nie przeziębilo:-) na ok 40 do 60 minut. Gdzieś wyczytałem, że cały sekret dobrego ciasta tkwi w jego wyrabianiu własnymi rękoma i przekazywaniu mu w ten sposób specjalnej energii. Radzę więc wyrabiać ciasto ręcznie, a nie mikserem, jeśli efekt ma być piorunujący. Następnie, po wyrośnięciu ciasta podsypujemy go mąką, żeby się nie kleiło do rąk i formujemy z niego kulę, którą rozgniatamy (nie wałkujemy) na placek o średnicy ok. 40cm. Placek po rozgnieceniu powinien mieć grubość ok. 2mm w środku i dużo grubsze obrzeża. Tak przygotowany placek kładziemy na blachę posypaną niewielką ilością mąki. Nie podlewamy żadnym tłuszczem ! Na placek nakładamy sos, który robimy sami według odrębnych przepisów lub kupujemy gotowy w sklepie. W ostateczności możemy użyć ketchupu. Następnie nakładamy pokrojone w cienkie plasterki surowe pieczarki, na to wszystko starty żółty ser. Teraz według uznania plasterki wędliny (szynka, salami, boczek) lub co dusza zapragnie! Na zakończenie różne dodatki tj. oliwki, ananas, kukurydza. Koniecznie trochę ziół. To wszystko do piekarnika o temp.250 stopni C, na ok. 15 minut.

ŻYCZĘ SMACZNEGO !

From: "Eryk Surowy" <ercio@kki.net.pl>