Pizza domowa

Amelia Pestka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- Świeże drożdże - 25 g
- Ciepła woda - 150 natka
- Cukier - 1/2 łyżeczka
- Alce Nero Mąka pszenna typ 0 do pizzy - 250 g
- Sól - 1 łyżeczka
- Oliwa - 1 łyżeczka
- Pieczarki - 200 g
- Ketchup - 5 łyżka
- Ser - 4 plaster
- Przyprawa do pizzy - 3 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Świeże drożdże należy ocieplić w temperaturze pokojowej, a następnie przygotować z nich rozczyn, tj. drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na około 10 minut do wyrośnięcia. Następnie należy mąkę Alce Nero przesiać do miski, wymieszać z solą, zrobić wgłębienie w środku i wlać w nie rozczyn. Należy pamiętać, by precyzyjnie zagarniać łyżką mąkę do środka i dokładnie mieszać składniki, by pod koniec dodać jeszcze oliwę. Gdy składniki będą połączone, należy wyłożyć ciasto na stolnicę oprószoną mąką i wyrabiać aż ciasto będzie elastyczne i gładkie. Wyrobione ciasto należy przełożyć do miski i przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na niecałą godzinę. Wyrośnięte ciasto należy wyjąć na stolnicę i ponownie pozagniatać. Następnie z ciasta należy zrobić kulkę i odłożyć na kilka minut pod ściereczką. Blaszkę (tortownicę) należy posmarować oliwą, a następnie włożyć na środek kulkę ciasta i delikatnie ją spłaszczać i rozciągać, by powstał spód na pizzę. Brzegi niech będą grubsze, a środek cieńszy. Ciasto należy włożyć do nagrzanego piekarnika do wyrośnięcia na 15 minut w temperaturze 250°C.

KROK 2: Pieczarki kroimy drobno, następnie płuczemy je na sitku i wrzucamy do garnka do gorącej wody i przez 5 minut gotujemy je, dodając wcześniej szczyptę soli.

KROK 3: Lekko wyrośnięte ciasto wyjmujemy z piekarnika, by rozprowadzić ketchup, posypać przyprawą do pizzy, nałożyć pieczarki i ser. Ciasto z ulubionymi dodatkami wstawiamy ponownie do piekarnika na jeszcze 10 min.

KROK 4: Gotową pizzę wyjmujemy i kroimy na kawałki. Smacznego!