Pizza na mące 00 jak z włoskiej pizzerii

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, pieczywo, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- mąka do pizzy typ 00 - 500 g
- drożdże swieże - 5 dag
- oliwa - 4 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- ciepła woda - 250 ml
- passata pomidorowa - 1 szklanka
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- oliwa - 3 łyżka
- mozzarella - 2 szt.
- rukola - 1 garść
- pomidorki cherry - 100 g
- parmezan w płatkach - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od przygotowania zaczynu na ciasto. Najpierw w wodzie ciepłej rozpuszczamy cukier i drożdże, zostawiamy zaczyn do wyrośnięcia.
Następnie do mąki dodajemy zaczyn i pozostałe składniki, potem wyrabiamy ręcznie lub maszyną gładkie ciasto i zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 2: Potem przygotowujemy sos do pizzy. Najpierw na oliwie podsmażamy passatę pomidorową, dodajemy przyprawy. Gotujemy chwilkę aż sos zgęstnieje.

KROK 3: Do zimnego piekarnika wkładamy kamień do pieczenia pizzy, rozgrzewamy go 30 min w 220 stopniach z termoobiegiem.

Potem ciasto dzielimy na pół i wałkujemy niezbyt cienko na okrągłe pizze.
Zaraz potem stolnicę oprószamy mąką i rozkładamy na niej rozwałkowane ciasto.
Następnie każdą pizzę smarujemy sosem pomidorowym, obkładamy porwaną na kawałki mozzarellą, oprószamy oregano.

KROK 4: Pieczemy około 10 min w 220st.
Po wyjęciu z piekarnika na pizzy rozkładamy połówki pomidorków, posypujemy rukolą i płatkami parmezanu