Pizza z ośmiorniczkami, kaparami i rukolą

My Little Food Safari

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

ciasto: -
mąka do pizzy typ 00 - 1 kg
woda - 700 ml
świeże drożdże piekarskie - 20 g
kawałek surowego ciasta drożdżowego, które leżakowało kilka dni w lodówce - 100 g
miód - 2 łyżeczka
sól morska - 2 łyżeczka
olej rzepakowy lub oliwa z oliwek - 2 łyżka
semolina do podsypania ciasta - - trochę
sos: -
passata pomidorowa - 500 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
oliwa z oliwek - 1 łyżka
sól morska - - do smaku
bazylia - - trochę
oregano - - trochę
majeranek - - trochę
obłożenie na każdą pizzę: -
ugotowane baby ośmiorniczki - około 16 szt.
olej rzepakowy - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
pieprz kolorowy - - do smaku
posiekana natka pietruszki - - torebka
czosnek - 1 ząbek
czerwona cebula - 1 szt.
kapary - - trochę
starty ser pecorino - 50 g
oregano - - trochę
rukola do posypania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: ciasto:
Mąkę umieszczamy w dzieży robota, dodajemy pokruszone drożdże i miód, olej, kawałek ciasta, sól i wodę. Wyrabiamy końcówką hak do uzyskania miękkiego ciasta. Następnie dodajemy oliwę energicznie zagniatamy, aż do uzyskania gładkiego i zwartego ciasta. Ciasto odstawiamy na około 2 godziny, żeby zwiększyło swoją objętość. Odrywamy ciasto, które będzie potrzebne nam teraz na pizzę.

Resztę ciasta przekładamy do metalowej lub szklanej miski i owijamy folią spożywczą.

Odstawiamy do lodówki. Ciasto możemy przechowywać w lodówce spokojnie 7 dni, fermentacja drożdżowa będzie powoli zachodzić. Na godzinę przed użyciem ciasto wyciągamy z lodówki.
Kawałek ciasta około 100 gram zawsze zostawiam jako bazę pod następne ciasto drożdżowe, pełni ono rolę zaczynu.

Wyjętą z lodówki porcję ciasta układamy na blacie posypanym semoliną. Ciasto również lekko posypujemy. Przykrywamy folią spożywczą. Odstawiamy na 1-2 godziny, żeby nabrało temperatury pokojowej i wyrosło.

Wyrośnięte ciasto rozpłaszczamy dłońmi. Następnie obracając na blacie i formując dłonią nadajemy mu okrągły kształt i pożądaną grubość. Z ciasta formujemy cienkie okrągłe placki. Placki podczas formowania podsypujemy semoliną, dzięki czemu nie będą przywierać do blatu, a podczas pieczenia nabiorą dodatkowej chrupkości.
Ja tym razem kształtowałam na kamieniu, który ma taką samą wielkość jak ten, który mam w piecyku.
Ciasto najlepiej kształtować dłońmi, nie wałkować, gdyż podczas wałkowania pozbywamy się bąbelków powietrza.

Ciasto przekładamy na szpachelkę. Przykrywamy lnianą ściereczką, odstawiamy na bok i przygotowujemy składniki do obłożenia pizzy.

sos:
Na oliwie podsmażamy drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Dolewamy passatę i dusimy, aż pomidory odparują tworząc, gęsty sos. Doprawiamy do smaku przyprawami.

Ośmiorniczki przekładamy do miseczki. Dodajemy czosnek, posiekaną natkę pietruszki i pieprz. Skrapiamy olejem i sokiem z cytryny mieszamy. Odstawiamy na kilka minut by przeszły smakami.

Każdy placek cienko smarujemy sosem, posypujemy serem pecorino, układamy cebulę, kapary, i ośmiorniczki. Całość posypujemy oregano.

Pieczemy w nagrzanym piecu do pizzy przez 4-5 minut.

Posypujemy rukolą.

Gotowa pizza mimo z dużą ilością składników, jest chrupiąca puszysta i dobrze wypieczona. Dzięki krótkiemu pieczeniu w bardzo wysokiej temperaturze składniki są upieczone, ale ich smak i faktura nadal są świeże i pełne aromatu.